ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE

Multi-Mixer mit Kochfunktion

Multi-Mixer avec fonction de cuisson | Multi-mixer con funzione di cottura

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Produkt Info
www.aldi-service.ch
+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Produkt Info

www.aldi-service.ch

+ VIDEO

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch

* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

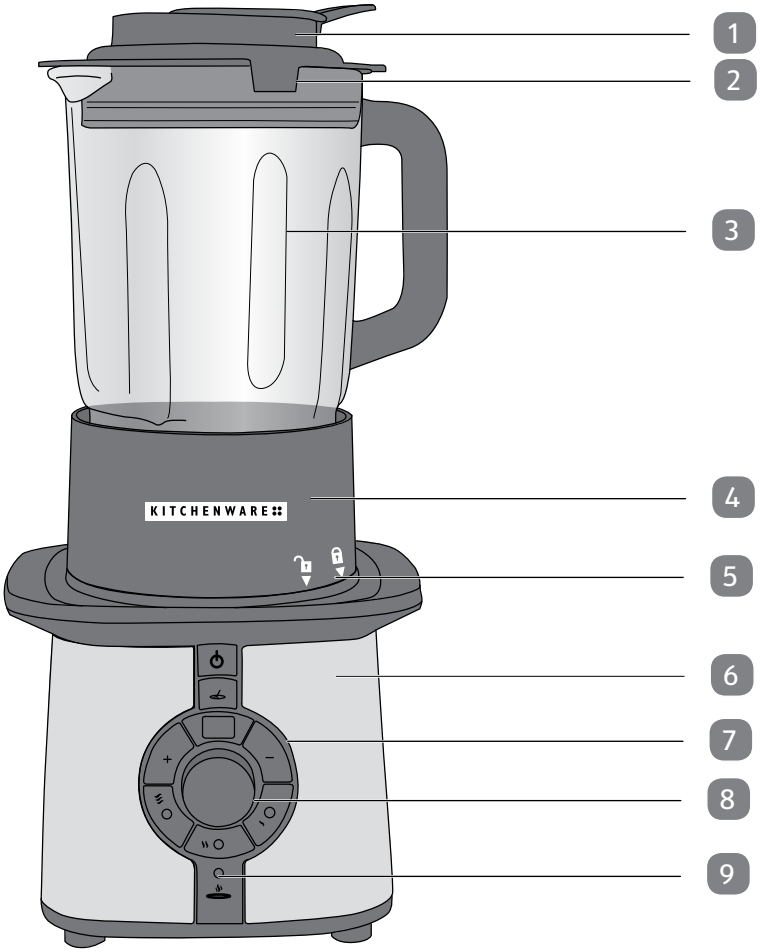
Inhaltsverzeichnis

Français **47**
Italiano **89**

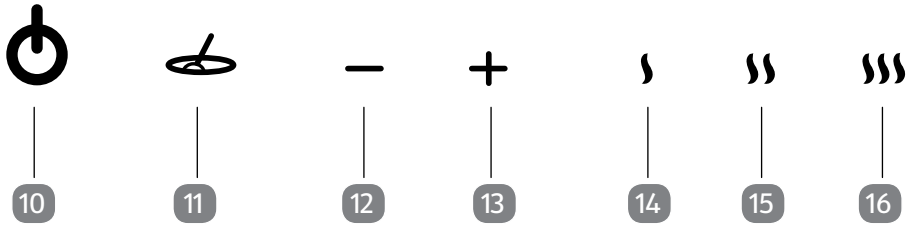
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienunganleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **9**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 9
Sicherheitshinweise 9
Erstinbetriebnahme **13**
Multi-Mixer auspacken und Lieferumfang prüfen 13
Multi-Mixer vorreinigen 13
Multi-Mixer aufstellen 13
Multi-Mixer zusammensetzen 14
Bedienung **16**
Multi-Mixer einschalten 16
Kochzeit einstellen 17
Temperatur einstellen 17
Funktionen einstellen 18
Arbeiten mit dem Multi-Mixer 22
Tipps für beste Ergebnisse 25
Reinigung **26**
Motorsockel und Heizplatte reinigen 27
Glaskrug reinigen 28
Aufbewahrung **30**
Technische Daten **31**
Konformitätserklärung **31**
Entsorgung **32**
Rezepte **33**
Garantie **45**
GARANTIEKARTE 45
Garantiebedingungen 46

Dok./Rev.-Nr. 1410-00799 20140716

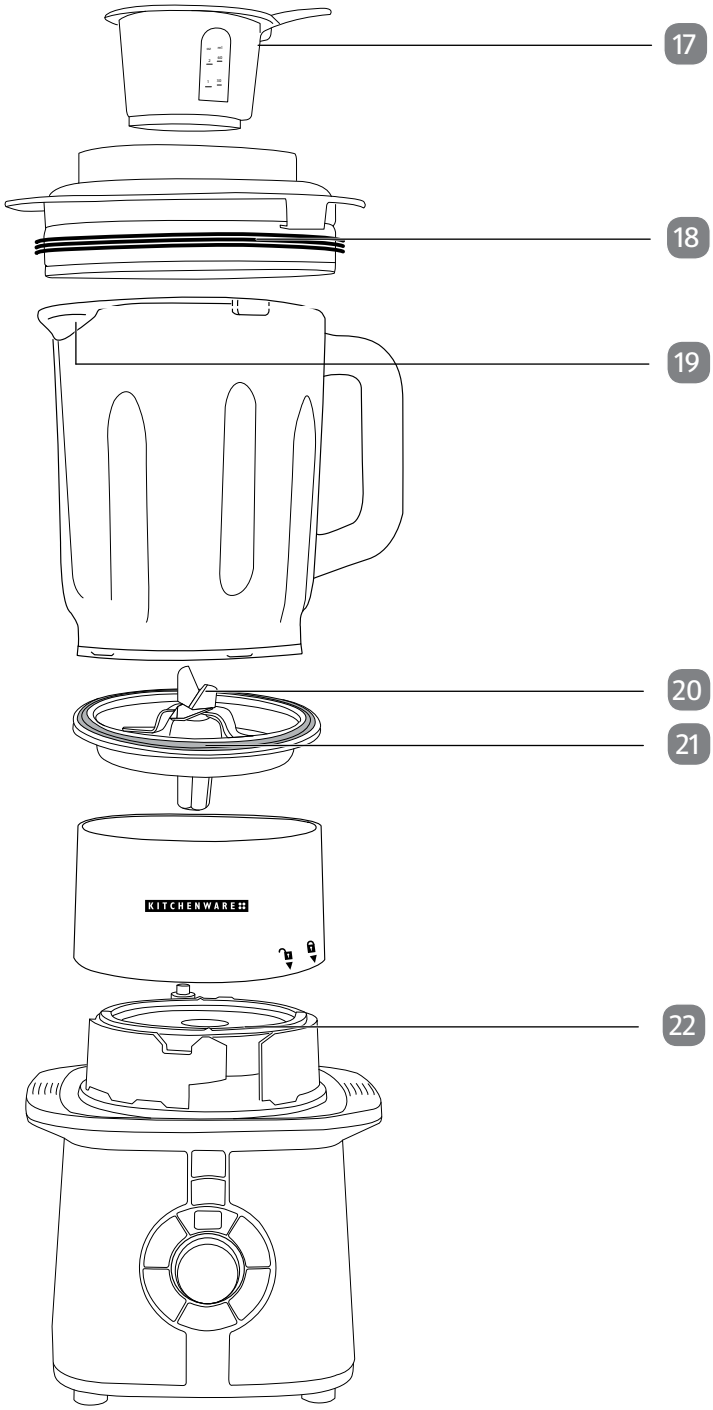
A



B



C



Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel
2. Verschluss
3. Glaskrug
4. Manschette
5. Schlosssymbol (geöffnet und geschlossen)
6. Motorsockel
7. Bedienfeld
8. Drehschalter für die Mixfunktion (Stufen 1 - 4 + PULSE)
9. Kontrollleuchte
10. Ein-/Aus-Taste ⏻
11. Rührfunktionstaste
12. Kochzeit reduzieren (**-**)
13. Kochzeit erhöhen (**+**)
14. Taste „Sieden“
15. Taste „Garen“
16. Taste „Kochen“
17. Messbecher
18. Gummidichtung
19. Gießöffnung
20. Schneidmesser
21. Dichtungsring
22. Heizplatte

Allgemeines

Bedienunganleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zum Kitchenware „Multi-Mixer“ mit Kochfunktion (im Nachfolgenden kurz „Multi-Mixer“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Multi-Mixer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Multi-Mixer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Multi-Mixer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Multi-Mixer oder auf der Verpackung verwendet.

GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Heiße Oberfläche! Oberfläche wird im Betrieb heiß. Berühren Sie die Oberfläche nicht mit bloßen Händen.

Heißer Wasserdampf! Heißer Wasserdampf kann während des Gebrauchs aus dem Deckel austreten. Halten Sie Hände und andere Körperteile von den Schlitzen fern.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multi-Mixer ist ausschließlich zur Zubereitung von warmen und kalten Suppen sowie zum Mixen konzipiert. Der Multi-Mixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Multi-Mixer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Multi-Mixers beschädigt ist, muss er durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder den Multi-Mixer noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.

- Halten Sie den Multi-Mixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Multi-Mixers nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Kleidungsstücken, Haaren, o. Ä. in den Bereich der rotierenden Teile des Multi-Mixers gelangen. Dadurch besteht Einzugsgefahr.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Multi-Mixer hineinstecken.
- Wenn Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln, schalten Sie den Multi-Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Multi-Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie den Multi-Mixer und seine Anschlussleitung von Kindern fern.
- Der Multi-Mixer kann von Personen mit reduzierten Physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Multi-Mixers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Multi-Mixer nicht spielen.

- Lassen Sie den Multi-Mixer während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Kinder dürfen den Multi-Mixer nur unter Aufsicht reinigen.
- Der Glaskrug und die Manschette des Glaskruges dürfen aufgrund der scharfen Schneidmesser des Multi-Mixers nie von Kindern benutzt oder gereinigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer aus. Teile des Multi-Mixers werden sehr heiß.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Der Multi-Mixer ist mit scharfen Messern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verletzungen führen.

- Achten Sie darauf, sich nicht an den Schneidmessern des Multi-Mixers am Boden des Glaskruges zu schneiden.
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Setzen Sie immer vor dem Einschalten des Multi-Mixers den Deckel auf den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass der Multi-Mixer ausgeschaltet ist, wenn Sie ihn vom Motorsockel nehmen.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten und vorinstallierten Schneidmesser.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
Die Heizplatte des Multi-Mixers wird während des Kochbetriebs sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die Heizplatte nie mit bloßen Händen.
- Lassen Sie den Multi-Mixer nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn demontieren oder reinigen.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigungen des Multi-Mixers führen.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Multi-Mixer nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Multi-Mixer niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Motorsockel des Multi-Mixers.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nicht mehr, wenn die Kunststoff- oder Glasbauteile des Multi-Mixers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Multi-Mixer auspacken und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Multi-Mixer schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **Abb. C**).
2. Nehmen Sie den Multi-Mixer aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Multi-Mixer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Multi-Mixer nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Multi-Mixer vorreinigen

Reinigen Sie den Multi-Mixer vor der ersten Nutzung gründlich. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien. Bewahren Sie, wenn möglich, die Originalverpackung auf, um den Multi-Mixer sachgerecht aufzubewahren.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Multi-Mixers wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Multi-Mixer aufstellen

HINWEIS!
Brandgefahr!

Die Wahl des falschen Standorts kann Brandgefahr zur Folge haben.
– Stellen Sie den Multi-Mixer nicht auf eine heiße Oberfläche wie Kochfelder.
– Stellen Sie den Multi-Mixer nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern auf.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf eine feste, trockene, ebene und wasserunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht direkt auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder eine andere Wärmequelle.
- Stellen Sie den Multi-Mixer so auf, dass er nicht kippen kann.

Multi-Mixer zusammensetzen

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Multi-Mixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagern Sie den Multi-Mixer nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Wenn Sie den Multi-Mixer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Multi-Mixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Der Multi-Mixer ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet, die bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen führen können.

– Greifen Sie beim Zusammensetzen des Multi-Mixers nicht in die Schneidmesser.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Falsche Positionierung kann zu Beschädigung des Verriegelungschalters führen.

– Achten Sie bei der Montage des Glaskruges am Motorsockel auf eine richtige Positionierung des Glaskruges und des Motorsockels.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Setzen Sie den Glaskrug 3 so auf den Motorsockel 6, dass sich das geöffnete Schlosssymbol 5 auf der Manschette 4 über dem Pfeilsymbol auf dem Motorsockel 6 befindet.
3. Halten Sie den Glaskrug 3 mit einer Hand am Griff fest. Drehen Sie ihn solange im Uhrzeigersinn, bis sich das geschlossene Schlosssymbol 5 auf der Manschette 4 über dem Pfeil auf dem Motorsockel 6 befindet.
4. Füllen Sie die Zutaten in den Glaskrug 3. Achten Sie darauf, die seitlichen Füllanzeigen für kalte Zutaten und Suppen auf dem Glaskrug nicht zu überschreiten.
5. Setzen Sie den Deckel 1 so auf den Glaskrug 3, dass der Rand des Deckels rechts vom Griff des Glaskruges 3 positioniert ist. Drücken Sie den Deckel 1 fest nach unten und drehen Sie ihn dabei solange im Uhrzeigersinn, bis der Vorsprung des Deckels 1 genau über der Gießöffnung des Glaskruges 19 liegt. Achten Sie darauf, dass die beiden seitlichen Zapfen des Glaskruges 3 in den seitlichen Aufnahmen des Deckels 1 liegen.
6. Setzen Sie den Messbecher 17 in die Öffnung des Deckels 1 ein. Positionieren Sie den Messbecher 17 so über der Öffnung, dass die Einkerbungen im Deckel 1 an denen des Messbechers 17 ausgerichtet sind.
7. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen zum Kochen oder Mixen der Zutaten vor (siehe Kapitel „Bedienung“).

Bedienung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt. Der Multi-Mixer ist für eine Netzspannung von 220 V bis 240 V / 50/60 Hz ausgelegt.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Der Multi-Mixer entspricht der Schutzklasse 1. Schließen Sie ihn nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Der Anschluss an eine Mehrfachsteckdose oder eine Steckdosenleiste ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

Multi-Mixer einschalten

Mit der Ein-/Aus-Taste 10 schalten Sie den Multi-Mixer ein, und versetzen ihn in den Bereitschaftsmodus oder Ruhemodus.

1. Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an. Die Kontrollleuchte 9 auf dem Bedienfeld 7 blinkt orange und ein Signalton ertönt.
2. Drücken Sie einmal auf die Ein-/Aus-Taste 10. Die Kontrollleuchte 9 leuchtet dauerhaft orange und ein Signalton ertönt. Der Multi-Mixer befindet sich im Bereitschaftsmodus.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10 erneut, um den Multi-Mixer in den Ruhemodus zu versetzen. Alle vorgenommenen Einstellungen werden gelöscht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Multi-Mixer komplett auszuschalten. Die Kontrollleuchte 9 erlischt.

Kochzeit einstellen

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!

Durch die hohen Temperaturen, die während des Kochbetriebs entstehen, besteht Verbrühungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie den Multi-Mixer einschalten.
- Stellen Sie vor Beginn des Kochvorgangs sicher, dass der Deckel und der im Deckel integrierte Messbecher korrekt und fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Beachten Sie die seitliche Markierung des Glaskruges für die maximale Füllmenge des Glaskruges.

Wenn sich der Multi-Mixer im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie mittels der Tasten 12 und 13 die Kochzeit einstellen (siehe **Abb. A** und **B**). Sie können die eingestellte Kochzeit während des Heiz- und Kochbetriebs jederzeit mit diesen Tasten wieder ändern.

- Drücken Sie die Taste 13, um die Kochzeit in Schritten von je 1 Minute zu erhöhen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt. Die eingestellte Kochzeit wird auf dem Display im Bedienfeld 7 angezeigt.
- Drücken Sie die Taste 13, um die maximale Kochzeit von 30 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste 12, um die Kochzeit in Schritten von je 1 Minute pro Tastendruck zu reduzieren. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

Temperatur einstellen

Der Multi-Mixer bietet 3 verschiedene Stufen zum Erwärmen der Zutaten.

- Drücken Sie die gewünschte Taste zum Sieden 14, Garen 15 oder Kochen 16 der Speisen (siehe **Abb. A** und **B**).

Temperatureinstellung ändern

- Drücken Sie eine andere Taste (14 15 16), um die eingestellte Temperatur während des Kochbetriebs zu ändern (siehe **Abb. A** und **B**).

Warmhaltemodus einstellen

- Drücken Sie während des Kochbetriebs die gewählte Taste (14 15 16) erneut, um den Multi-Mixer in den Warmhaltemodus umzuschalten (siehe **Abb. A** und **B**). Die Kontrollleuchte 9 leuchtet jetzt weiß.

- Drücken Sie ein zweites Mal die ausgewählte Taste (14 15 16), um den Warmhaltemodus des Multi-Mixers komplett zu beenden.

Kochzeit läuft ab

Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne und der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.

Nach einer Warmhaltephase von ca. 40 Minuten beendet der Multi-Mixer automatisch den Warmhaltemodus und schaltet wieder in den Bereitschaftsmodus um.

Funktionen einstellen

Der Multi-Mixer verfügt über 2 verschiedene Funktionen: die Rühr- und die Mixfunktion.

Die Rührfunktion nutzen

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Durch die Drehzahl der Rührfunktion besteht bei unsachgemäßem Umgang Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie die Rührfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Einschalten der Rührfunktion der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt.
- Stellen Sie sicher, das sich der im Deckel integrierte Messbecher vor dem Einschalten der Rührfunktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände, abgesehen von den vorgesehenen Zutaten, in den Glaskrug gelangen.
- Füllen Sie alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Rührfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, in der der Messbecher eingefasst ist, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, die seitlichen Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge nicht zu überschreiten.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Um Schäden am Multi-Mixer zu verhindern, verwenden Sie die Rührfunktion nie länger als 10 Sekunden am Stück.
– Verwenden Sie die Rührfunktion nur mit Unterbrechungen.

Sie können die Rührfunktion des Multi-Mixers zu jeder Zeit im Koch- und Warmhaltemodus nutzen. Nutzen Sie im Bereitschaftsmodus diese Funktion nur zum Vermengen der Zutaten.

Die Nutzung der Rührfunktion empfiehlt sich immer dann, wenn Sie zu Beginn eines Rezeptes Zwiebeln, Knoblauch oder andere Grundzutaten garen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 1 fest auf dem Glaskrug 3 sitzt und der Messbecher 17 sich im Deckel befindet.
2. Halten Sie die Rührfunktionstaste 11 auf dem Bedienfeld 7 gedrückt, um die Rührfunktion zu aktivieren (siehe **Abb. A** und **B**).
3. Lassen Sie die Rührfunktionstaste 11 los, um den Rührvorgang zu beenden.

Sind die Zutaten noch nicht ausreichend verrührt, warten Sie einige Zeit und wiederholen Sie dann die Schritte so lange, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.

Die Mixfunktion nutzen

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Durch die hohe Drehzahl der Mixfunktion besteht bei unsachgemäßem Umgang Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie die Mixfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Einschalten der Mixfunktion der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt.
- Stellen Sie sicher, das sich der im Deckel integrierte Messbecher vor dem Einschalten der Mixfunktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände in den Glaskrug gelangen.
- Füllen Sie alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Mixfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, in der der Messbecher eingefasst ist, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, die seitlichen Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge nicht zu überschreiten.

HINWEIS!
Eingeschränkte Mix-Geschwindigkeit!

Bei heißer Flüssigkeit von über 70 °C besteht die Gefahr, dass beim Einschalten der Mixfunktion Flüssigkeit austritt.

- Wenn die Temperatur der erhitzten Zutaten 70 °C übersteigt, ist die Geschwindigkeit der Mixfunktion vom Multi-Mixer automatisch auf die Geschwindigkeitsstufe „2“ beschränkt.

HINWEIS!
Überhitzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigung führen.

- Um einen Motorschaden des Multi-Mixers zu verhindern, überschreiten Sie die maximale Betriebsdauer des Motors von 3 Minuten nicht. Nutzen Sie daher die Mixfunktion nie länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung.
- Verwenden Sie die Pulse-Funktion nicht länger als 2-3 Sekunden, da dies den Motor überhitzen kann.

HINWEIS!
Aktivierung der Mixfunktion!

Um die Aktivierung der Mixfunktion zu gewährleisten, müssen Sie sicherstellen, dass der Schalter der Mixfunktion vor dem Ausschalten des Multi-Mixers auf die Position „0“ gestellt wurde. Andernfalls greift beim erneuten Anschließen des Multi-Mixers an die Stromversorgung die Schutzvorrichtung, die ein Einsetzen der Mixfunktion verhindert.

Die Mixfunktion des Multi-Mixers verfügt über 4 Stufen sowie über eine Pulse-Funktion, die über den Drehschalter für die Mixfunktion 8 im Bedienfeld 7 eingestellt werden (siehe **Abb. A** und **B**). Sie können die Mixfunktion nur nach Beendigung des Koch- oder Warmhaltemodus nutzen.

1. Schalten Sie zuerst den Koch- und/oder Warmhaltemodus entweder über die Tasten für „Sieden“ 14, „Garen“ 15, „Kochen“ 16 oder die Ein-/Aus-Taste 10 aus. Wenn Sie den Koch- oder Heizbetrieb über die Ein-/Aus-Taste 10 abgeschaltet haben, müssen Sie den Multi-Mixer durch ein erneutes Betätigen der Ein-/Aus-Taste 10 wieder in den Bereitschaftsmodus schalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 fest auf dem Glaskrug 3 sitzt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Mixfunktion 8 die gewünschte Geschwindigkeit für den Mixvorgang. Aus Sicherheitsgründen kann die Mixfunktion höchstens die Geschwindigkeitsstufe „2“ erreichen, wenn die Temperatur der erhitzten Zutaten 70 °C übersteigt.
4. Nutzen Sie die Mixfunktion nie länger als 3 Minuten am Stück. Legen Sie eine Pause vor dem nächsten Mixvorgang ein.

Arbeiten mit dem Multi-Mixer

Suppen zubereiten

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!
Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer. Teile des Multi-Mixers werden heiß.

- Stellen Sie vor dem Start des Koch- und/oder Mixvorgangs heißer Flüssigkeiten sicher, dass der Messbecher und der Deckel fest auf dem Glaskrug befestigt sind.
- Füllen Sie die Zutaten für Suppen nur bis zur 1.400 ml Markierung im Glaskrug.
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

HINWEIS!
Unterschiedliche Temperaturen beim Kochen
Das Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert. Die Hitze während des Kochens wird abwechselnd erhöht und reduziert, wodurch sich die Blasenbildung ebenfalls erhöht oder reduziert.

HINWEIS!
Automatische Warmhaltefunktion
Nach dem Ablauf der eingestellten Kochzeit schaltet der Multi-Mixer automatisch in den Warmhaltemodus um.

HINWEIS!
Zutaten anbraten

Um Zutaten wie z. B. Zwiebeln oder Knoblauch anzubraten oder anzudünsten, füllen Sie zuerst Butter oder Öl in den Glaskrug und schalten anschließend die Temperatur und Kochzeit ein. Achten Sie darauf, die Butter oder das Öl ausschließlich auf die Heizplatte und nicht auf die Messer zu geben. Wählen Sie zum Schmelzen von Butter die geringste Temperatur. Achten Sie darauf, nach dem Einfüllen der Butter und Zwiebeln den Messbecher mit dem Deckel zu verschließen.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine feste, ebene, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
2. Montieren Sie den Glaskrug 3 auf den Motorsockel 6 und schließen Sie den Multi-Mixer an das Stromnetz an.
3. Füllen Sie die benötigten Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 wieder auf den Glaskrug 3.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10, um den Multi-Mixer in den Bereitschaftsmodus zu setzen. Sobald der Multi-Mixer betriebsbereit ist, leuchtet die Kontrollleuchte 9 dauerhaft orange.
5. Wählen Sie die benötigte Kochzeit mit den Tasten 12 und 13. Die Kochzeit kann während des Kochbetriebs jederzeit geändert werden. Beachten Sie, dass an dieser Stelle zwingend eine Kochzeit eingestellt werden muss, weil der Multi-Mixer ohne die Einstellung den Kochvorgang nicht starten kann.
6. Stellen Sie sicher, dass der Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 fest auf dem Glaskrug 3 befestigt ist.
7. Drücken Sie die Rührfunktionstaste 11 auf dem Bedienfeld 7, um Zutaten wie z. B. Zwiebeln und Knoblauch zu verrühren.
8. Füllen Sie die restlichen Zutaten wie z. B. Gemüse, Brühe oder Gewürze durch die Öffnung des Deckels 1 in den Glaskrug 3 und befestigen Sie den Deckel 1 sicher auf dem Glaskrug 3.
9. Betätigen Sie die Taste 16, um die Zutaten zum Kochen zu bringen.
10. Nachdem die Suppe einige Minuten auf hoher Temperatur gekocht hat, reduzieren Sie die Temperatur, indem Sie die Taste „Garen“ 15 oder „Sieden“ 14 drücken. Lassen Sie die Suppe köcheln. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne. Der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.
11. Falls gewünscht, stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe „1“ mit dem Drehschalter für die Mixfunktion 8 ein, um die Suppe zu pürieren.
12. Ziehen Sie unmittelbar nach Beendigung des Mixvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose.

Kalte Zutaten mixen

HINWEIS!
Geräteschaden durch Überlastung!

Wenn der Motor des Mixers aussetzt, ist der Multi-Mixer überlastet. Schalten Sie den Multi-Mixer unverzüglich aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie vorsichtig eine Portion aus dem Glaskrug. Setzen Sie anschließend den Mixvorgang fort.

HINWEIS!
Geräteschaden durch Überfüllung!

Füllen Sie den Glaskrug zur Verarbeitung von kalten Zutaten bis maximal 1.750 ml.

Der Multi-Mixer kann wie ein herkömmlicher Standmixer zum Mixen von kalten Zutaten oder zum Zerkleinern von Eiswürfeln verwendet werden.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine ebene, solide, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
2. Montieren Sie den Glaskrug 3 und schließen Sie den Multi-Mixer an das Stromnetz an.
3. Füllen Sie alle benötigten Zutaten in den Glaskrug 3.
4. Setzen Sie den Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 auf den Glaskrug 3.
5. Füllen Sie bei Bedarf während des Mixvorgangs weitere Zutaten in den Glaskrug 3. Ziehen Sie dazu den im Deckel 1 befindlichen Messbecher 17 heraus, und geben Sie die Zutaten durch die Öffnung.
6. Stellen Sie den Drehschalter für die Mixfunktion 8 auf die gewünschte Geschwindigkeit ein oder verwenden Sie die Pulse-Funktion.
7. Stellen Sie den Drehschalter 8 wieder auf die Position „0“, sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
8. Ziehen Sie unmittelbar nach Beendigung des Mixvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose.

Tipps für beste Ergebnisse

Nutzen Sie die Rührfunktion

- zu Beginn der Zubereitung, wenn Sie Zwiebeln, Knoblauch oder ähnliche Zutaten andünsten.
- wiederholt, wenn Sie die Zutaten möglichst schnell zum Kochen bringen wollen, nachdem Sie die Taste „Kochen“ 16 für hohe Temperatur ausgewählt haben. Sobald die Zutaten kochen, schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur („Garen“ 15 oder „Sieden“ 14) zurück.
- um Käse zu schmelzen, nachdem Sie die Kochfunktion ausgeschaltet haben.

Nutzen Sie die Mixfunktion

- zum Pürieren der Zutaten für Suppen. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 bis 4 über den Drehschalter 8 aus.
- zum Zerkleinern von Zutaten, wie z. B. Kräutern, Nüssen, Brotkrümmeln. Stellen Sie vorher sicher, dass die Messer trocken sind, da ansonsten die Zutaten an den Wänden des Glaskruges hängen bleiben.

Nutzen Sie die Pulse-Funktion

- wenn die Zutaten während des Mixens an den Wänden des Glaskruges hängen bleiben.
- zum Zerkleinern größerer Stücke.

HINWEIS!
In kurzen Intervallen verwenden!

Verwenden Sie die Pulse-Funktion in kurzen Intervallen und warten Sie vor dem nächsten Intervall so lange, bis die Messer wieder stillstehen.

Allgemeine Anwendungstipps

- Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange.
- Geben Sie immer etwas Butter oder Öl auf die Heizplatte 22, bevor Sie die Kochzeit einstellen.
- Verwenden Sie den Messbecher 17 aus dem Deckel 1 zum Abmessen der Zutaten. Setzen Sie den Messbecher immer wieder unmittelbar nach dem Hinzufügen der Zutaten in den Deckel 1 ein.
- Geben Sie Butter und Öl immer auf die Heizplatte 22 und lassen Sie das Fett bei niedriger Hitze schmelzen, bevor Sie Gemüse andünsten.
- Falls die Suppe zu dickflüssig geworden ist, verdünnen Sie diese mit Brühe oder fettarmer Milch, aber überschreiten Sie dabei niemals die Füllmenge von 1.400 ml.
- Verwenden Sie für kalte Getränke nur kalte Zutaten.

Reinigung

WARNUNG!
Stromschlag!

Da der Multi-Mixer mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

– Wenn Sie den Multi-Mixer reinigen, ziehen Sie vorher den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

– Tauchen Sie den Multi-Mixer niemals in Wasser.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Sockel gelangt!

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Der Multi-Mixer wird während des Betriebs heiß!

– Lassen Sie den Multi-Mixer vor jeder Reinigung vollständig abkühlen!

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

– Achten Sie bei der Demontage des Glaskruges vom Motorsockel darauf, den Glaskrug nicht zu überdrehen, da dieses den Verriegelungsschalter zwischen Glaskrug und Motorsockel löst. In der Folge können die im Glaskrug befindlichen Zutaten auslaufen.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigung führen.

- Tauchen Sie den Motorsockel des Multi-Mixers zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Multi-Mixer kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie die elektrischen Teile des Multi-Mixers keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden den Multi-Mixer dadurch zerstören.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie den Multi-Mixer mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Motorsockel und Heizplatte reinigen

1. Schalten Sie den Multi-Mixer über die Ein-/Aus-Taste 10 aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer komplett auskühlen, bevor Sie mit der Demontage und Reinigung beginnen.
3. Entfernen Sie den Glaskrug 3 vom Motorsockel 6. Halten Sie dazu den Glaskrug 3 am Griff fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das geöffnete Schlosssymbol 5 an der Manschette 4 über dem Pfeil auf dem Motorsockel 6 befindet.
4. Heben Sie den Glaskrug 3 nach oben ab.
5. Wischen Sie den Motorsockel 6 und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
6. Reinigen Sie die Heizplatte 22 mit warmem Spülwasser und einer Spülbürste oder einem Spülschwamm. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeit in den Motorsockel 6 eindringt. Reiben Sie besonders hartnäckige Rückstände zunächst mit etwas Öl ein und waschen Sie diese anschließend mit Spülwasser ab.

7. Trocknen Sie den Motorsockel 6, das Netzkabel und die Heizplatte 22 mit einem trockenen und fusselfreien Tuch sorgfältig ab. Lassen Sie alles noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen.
8. Vergewissern Sie sich, dass der Motorsockel 6 und die Heizplatte 22 vollständig gesäubert sind, und keinerlei Beschädigungen wie etwa Risse, Kratzer oder Abnutzungen aufweisen, bevor Sie den Glaskrug 3 wieder aufsetzen.

Glaskrug reinigen

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Die Messer im unteren Teil des Glaskruges sind sehr scharf.
- Gehen Sie beim Reinigen des Glaskruges vorsichtig vor.
- Stellen Sie vor der Reinigung unbedingt sicher, dass der Multi-Mixer komplett ausgeschaltet ist.
- Greifen Sie bei der Demontage des Glaskruges und der Manschette nie in die Schneidmesser.

1. Schalten Sie den Multi-Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer komplett abkühlen, bevor Sie mit der Demontage und Reinigung des Glaskruges beginnen.
3. Entfernen Sie den Deckel 1 und den Messbecher 17 von dem Glaskrug 3.
4. Entfernen Sie die Gummidichtung 18 vom Deckel 1.
5. Schrauben Sie den Glaskrug 3 von der Manschette 4. Halten Sie dazu den Griff des Glaskruges 3 mit der einen Hand und die Manschette 4 mit der anderen Hand fest. Drehen Sie die Manschette 4 in Richtung des oberen geöffneten Schlosssymbols 5 auf der Manschette 4 und den Glaskrug 3 in die entgegengesetzte Richtung.
6. Reinigen Sie den Glaskrug 3, den Deckel 1, den Messbecher 18 und die Gummidichtung 18 in warmen Spülwasser. Diese Bestandteile des Multi-Mixers sind spülmaschinenfest und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Trocknen Sie alle Teile des Multi-Mixers nach der Reinigung sorgfältig ab und lassen diese noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen. Achten Sie darauf, dass die Teile des Multi-Mixers dabei außer Reichweite von kleinen Kinder stehen.
8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig gereinigt sind und keinerlei Beschädigungen wie etwa Risse, Kratzer oder Abnutzungen aufweisen. Die Dichtigkeit des Glaskruges 3 können Sie mit etwas Wasser prüfen.

9. Setzen Sie den Multi-Mixers wieder zusammen (siehe **Abb. C**).
10. Schrauben Sie die Manschette 4 und den Glaskrug 3 wieder zusammen.
11. Setzen Sie den Glaskrug 3 mit der Manschette 4 wieder auf den Motorsockel 6.
12. Befestigen Sie den Deckel 1 inklusive Messbecher 17 wieder auf dem Glaskrug 3.

Messereinsatz reinigen

Um die Rückstände unter den Schneidmessern 20 des Messereinsatz zu lösen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie ca. 0,5 Liter Spülwasser in den Glaskrug 3.
2. Schalten Sie den Multi-Mixer wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben ein.
3. Stellen Sie eine Kochzeit von 2 Minuten mit der Taste „Kochzeit erhöhen“ 13 ein und drücken Sie auf die Taste „Sieden“ 14.
4. Sobald das Spülwasser heiß ist, drücken Sie die Taste „Sieden“ 14, um den Kochbetrieb auszuschalten.
5. Stellen Sie die Mixfunktion mit dem Drehschalter 8 auf die Stufe „1“.
6. Nachdem die 2 Minuten abgelaufen sind, gießen Sie das Spülwasser aus und wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser.

Aufbewahrung

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Durch unsachgemäße Lagerung können Schäden am Multi-Mixer entstehen.

- Lassen Sie den Multi-Mixer nie unbeaufsichtigt, solange das Netzkabel in der Steckdose steckt.
- Lassen Sie den Multi-Mixer erst abkühlen und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn längere Zeit ungenutzt lassen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Multi-Mixer längere Zeit nicht nutzen.
- Lagern Sie den Multi-Mixer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Schützen Sie den Multi-Mixer gegen direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit sowie gegen Stöße und Herunterfallen.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer für Kinder unzugänglich auf.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Multi-Mixer ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um den Motorsockel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schwere Gegenstände darauf.
- Bewegen Sie niemals den Multi-Mixer, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer nie im zusammengebauten Zustand auf.

1. Entfernen Sie den Glaskrug 3 vom Motorsockel 6.
2. Heben Sie den Motorsockel 6 mit beiden Händen an und stellen Sie ihn auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche. Stellen Sie den Multi-Mixer außer Reichweite von Kindern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
3. Stellen Sie den Glaskrug 3 am besten neben den Motorsockel 6.

Technische Daten

Typ:	KW7000
Versorgungsspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistung:	1.200 W
Produktbezeichnung:	Multi-Mixer mit Kochfunktion
Schutzklasse:	1
Gewicht:	ca. 5,5 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 23 cm x 18,4 cm x 45,3 cm
Artikelnummer:	39066
Fassungsvermögen Glaskrug:	max. 1.750 ml bei kalten Speisen max. 1.400 ml bei heißen Speisen
Aktionszeitraum	11/2014

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit neben stehendem Symbol gekennzeichnet.

Rezepte

Apfelmus

Zutaten:

5 Äpfel (geschält und entkernt)
Saft einer halben Zitrone
50 g Zucker
1 Vanillezucker
50 ml Wasser

Zubereitung:

Äpfel (in Spalten geschnitten), Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Wasser in den Glaskrug geben und mit der Koch-Funktion 12 Min kochen lassen. Anschließend auf Stufe 3 fein pürieren.

Bananen-Orangen-Frappé

Zutaten:

50 g Zucker
2 Bananen
1 Orange (geschält und filetiert)
1 Tasse Eiswürfel
150 g Naturjoghurt
500 ml Milch

Zubereitung:

Zucker, Bananen und filetierte Orangen in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion pürieren. Eiswürfel hinzugeben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend Naturjoghurt und Milch zugeben und auf Stufe 2 mixen.

Barbecue-Sauce

Zutaten:

½ EL Erdnussöl
1 mittlere Zwiebel (gehackt)
1 Knoblauchzehe (gepresst)
300 ml pürierte Tomaten
2 EL Honig
250 ml Cola
wenige Tropfen Worcestersauce
1 TL Paprikapulver
2 EL Balsamico-Essig

Zubereitung:

Erdnussöl, Zwiebel und Knoblauch in den Glaskrug geben. Die Zutaten mit der Gar-Funktion ca. 5 Minuten anschwitzen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Koch-Funktion 25 Minuten kochen lassen. Nach 10 Minuten mit der Sied-Funktion alles köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz hat.

Auskühlen lassen und zu Gegrilltem servieren.

In einem luftdichten Behälter lässt sich die Barbacue-Sauce im Kühlschrank 3-4-Tage aufbewahren.

Karfiolcremesuppe

Zutaten:

½ Karfiol (in Röschen)
1 Zwiebel (geschält)
1 TL Butter
1/2 TL Curry
750 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
50 g Schmelzkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebel und Karfiolröschen in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend mit der Siede-Funktion 15 Minuten köcheln lassen. Butter und Curry hinzufügen und bei ausgeschaltetem Kochbetrieb 5 Minuten ziehen lassen.

Gemüsebrühe und Sahne zugeben und mit der Siede-Funktion weitere 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich mit der Rühr-Funktion alles durchrühren.

Schmelzkäse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und servieren.

Brokkoli-Käse-Suppe

Zutaten:

25 g Butter
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel (in Stücke geschnitten)
1 Stange Lauch (klein geschnitten)
350 g Brokkoli (in kleinen Röschen)
1 kleine Kartoffel (geschält, in Würfel geschnitten)
700 ml Hühnerbrühe
4 EL Sahne
Salz, Pfeffer
125 g Emmentaler (in Stücke geschnitten)

Zubereitung:

Butter, Olivenöl, Zwiebel und Lauch in den Glaskrug geben und mit der Gar-Funktion 5 Minuten anschwitzen. Brokkoli, Kartoffeln und Hühnerbrühe hinzugeben und mit der Koch-Funktion 20 Minuten kochen lassen. Anschließend auf Stufe 2 pürieren.

Sahne, Gewürze und den Käse zugeben und noch einmal auf Stufe 2 pürieren. Suppe in Teller füllen und servieren.

Champignoncremesuppe

Zutaten:

250 g frische Champignons
1 ½ EL Butter
1 TL Mehl
Saft von ½ Zitrone
400 ml Hühnerbrühe
50 ml Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer
Petersilie (geputzt, klein gehackt)

Zubereitung:

Champignons putzen, mit Zitronensaft beträufeln, in den Glaskrug geben. Anschließend mit der Pulse-Funktion zerkleinern.

Butter und Mehl zugeben und mit der Siede-Funktion 10 Minuten anschwitzen.

Hühnerbrühe zugeben und mit der Gar-Funktion 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Ei zugeben und auf Stufe 3 mixen. Bei ausgeschalteter Siede-Funktion 10 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich mit der Rühr-Funktion alles durchrühren.

Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und auf Stufe 3 pürieren.

Erbsen-Schinken-Suppe

Zutaten:

1 EL Olivenöl
200 g Schinken (in Streifen)
1 Zwiebel (grob gehackt)
1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)
2 Knoblauchzehen (klein gehackt)
500 g gefrorene Erbsen
700 ml Hühnerbrühe
1 EL getrockneter Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kochzeit von 25 Minuten einstellen und Gar-Funktion einschalten. Öl, Schinken, Zwiebel und Lauch in den Glaskrug geben und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Auf Koch-Funktion umschalten, Knoblauch, Erbsen, Hühnerbrühe und Thymian zugeben und kochen lassen.

Nach 20 Minuten Salz und Pfeffer zugeben und auf Siede-Funktion umschalten.

Die Suppe auf Stufe 2 fein pürieren.

Erdbeer- und Holunderblüten-Creme

Zutaten:

400 g Erdbeeren (geviertelt)
25 g Puderzucker
2 EL Holunderblüten-Sirup
250 ml geschlagene Sahne
Zweig frischer Minze

Zubereitung:

Erdbeeren, Puderzucker und den Holunderblüten-Sirup in den Glaskrug geben. Die Siede-Funktion einschalten und die Zutaten für 3 Minuten köcheln lassen.

Die Masse ein paar Sekunden auf Stufe 1 fein pürieren und anschließend auskühlen lassen.

Die geschlagene Sahne unter die Masse heben, in kleine Gläschen füllen, mit der Minze garnieren und kalt servieren.

Guacamole

Zutaten:

1 große Avocado (geschält, ohne Stein und klein geschnitten)

40 ml Zitronensaft

½ Becher Creme Fraiche

1 Knoblauchzehe (geschält und klein geschnitten)

1 TL Chili

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

Passt sehr gut zu Brot oder Gemüsesticks.

Honig-Balsamico-Dressing

Zutaten:

2 EL Dijon Senf

2 EL Honig

1 Knoblauchzehe (zerdrückt)

4 EL Balsamico-Essig

6 EL Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und für ca. 30 Sekunden auf Stufe 4 mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

In einem luftdichten Glas lässt sich das Dressing im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren.

Kartoffelcremesuppe

Zutaten:

400 g Kartoffeln (geschält und in Würfel geschnitten)

1/8 Knollen Sellerie (gewürfelt)

200 g Karotten (gewürfelt)

1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)

500 ml Gemüsebrühe

2 EL Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten und den Lauch in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Gemüsebrühe zugeben und mit der Gar-Funktion 20 Minuten kochen lassen. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf Stufe 3 pürieren.

Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Kiwi-Ingwer-Saft

Zutaten:

1 Apfel (geschält, gewürfelt)

1 Kiwi (geschält, gewürfelt)

1 TL frischer Ingwer (gerieben)

Saft 1 Grapefruit

Saft 1 Limette

2 TL Ahorn-Sirup

1 Tasse Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und auf Stufe 4 zu einem cremigen Getränk pürieren.

Kräuter-Dressing

Zutaten:

1 Bund gemischte frische Kräuter
(Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch und Basilikum)
1 Knoblauchzehe (geschnitten und geschält)
3 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und so lange mixen, bis sich die Zutaten gut vermengt haben.
Dressing zu Fisch, Lamm oder Hühnerfleisch servieren.

Kürbissuppe

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
800g Kürbis (gewürfelt)
2 EL Olivenöl
500ml Hühnerbrühe
20g Ingwer (geraspelt)
Salz, Pfeffer, Chilipulver
100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Mixfunktion auf Stufe 1 stellen und die Zwiebel ins laufende Messer geben, bis sie klein gehackt ist. Olivenöl zugeben, die Gar-Funktion einschalten und alles 5 Minuten andünsten. Kürbis und Hühnerbrühe dazugeben, auf die Koch-Funktion umschalten und 25 Minuten kochen lassen. Salz, Pfeffer, Chilipulver, Ingwer und Sahne zugeben und auf Stufe 1 fein pürieren.

Rote Rüben-Smoothie

Zutaten:

2 Knollen rote Rüben (gekocht)
½ Salatgurke
4 Tomaten
etwas Tabasco
Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis der Smoothie schön cremig ist.

Spinat-Smoothie

Zutaten:

150 g frischer Spinat
150 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Bananen
1 EL pürierte Mandeln
1 TL geriebener Ingwer

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis der Smoothie schön cremig ist.

In Gläser füllen, mit Basilikum-Blätter garnieren und servieren.

Thai-Curry-Huhn

Zutaten:

1 EL Erdnussöl
2 ganze Hühnerbrüste
(in Stücke geschnitten)
100 g Currypaste
400 ml Kokosmilch
1 EL brauner Zucker
½ Hühnerbrühwürfel

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste in einer Pfanne ca. 4 Minuten goldbraun anbraten.

Das gebratene Hühnerfleisch in den Glaskrug geben, Curry-Paste, Kokosmilch, Zucker, Hühnerbrühwürfel zugeben. Die Gar-Funktion einstellen und für 25 Minuten köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch gar ist. Dazu passt hervorragend Jasmin-Reis.

Tomatencremesuppe

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
2 EL Tomatenmark
750 g Dose geschälte Tomaten
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
100 g Sahne
100 g Creme Fraiche

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Öl und Tomatenmark zugeben. Auf Koch-Funktion umschalten und für 2 Minuten andünsten.

Geschälte Tomaten, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gemüsebrühe zugeben. Auf die Gar-Funktion umschalten und 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich mit der Rührfunktion alles durchrühren. Sahne und Creme Fraiche hinzufügen. Die Gar-Funktion ausschalten und mit der Restwärme 5 Minuten fertig köcheln lassen. Anschließend auf Stufe 1-4 cremig pürieren. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Walnuss-Pesto

Zutaten:

150 g halbierte Walnüsse
200 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe (klein gehackt)
1 Handvoll Basilikumblätter
50 g geriebener Parmesan
Saft und Schale von 2 Zitronen
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und auf Stufe 4 ca. 30 Sekunden mixen, bis eine cremige Paste entsteht.

In einem luftdichten Behälter lässt sich das Walnuss-Pesto im Kühlschrank 3-4-Tage aufbewahren.

Würzige Pfirsich Sauce

Zutaten:

400 g Pfirsiche aus der Dose
125 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen (geschält und gehackt)
2 TL geriebener Ingwer
1 kleine rote Chili (klein geschnitten)
1 EL Zitronensaft
2 EL süßer Sherry
2 EL Honig
2 TL helle Soja-Sauce

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis es eine schöne cremige Masse ergibt.

Die Sauce passt hervorragend zu hellem Fleisch oder Fisch.

GARANTIEKARTE

Serviceadresse:	Mascot Service & Partner GmbH Vogelsangstr. 11 CH-8307 Effretikon
Hotline:	0848-000404
E-Mail:	info@mascotservices.ch
Hersteller-/Importeurbezeichnung:	Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG Raiffeisenstraße 24 A-6890 Lustenau, Austria
Produktbezeichnung:	Multi-Mixer mit Kochfunktion
Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:	KW7000
Artikelnummer:	39066
Aktionszeitraum:	11/2014
Firma und Sitz des Verkäufers:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: .....

Straße: ....

Tel.Nr./E-Mail:..... ...

Unterschrift:

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benutzung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de livraison/pièces de l'appareil **48**
Contenu/pièces **48**
Codes QR **49**
Généralités **50**
Lire le mode d'emploi et le conserver 50
Légende des symboles 50
Sécurité **52**
Utilisation conforme à l'usage prévu 52
Consignes de sécurité 52
Première mise en service **56**
Déballer le Multi-Mixer et vérifier le contenu de la livraison 56
Pré-nettoyer le Multi-Mixer 56
Installer le Multi-Mixer 56
Assembler le Multi-Mixer 57
Utilisation **59**
Allumer le Multi-Mixer 59
Réglez le temps de cuisson 60
Régler la température 60
Régler les fonctions 61
Savoir utiliser le Multi-Mixer 65
Astuces pour de meilleurs résultats 67
Nettoyage **69**
Nettoyage de la base de moteur et de la plaque de cuisson 70
Nettoyage du bol en verre 71
Entreposage **73**
Données techniques **74**
Déclaration de conformité **74**
Élimination **75**
Recettes **76**
Garantie **87**
BON DE GARANTIE 87
Conditions de garantie 88

Contenu de livraison/pièces de l'appareil

1. Couvercle
2. Fermoir
3. Bol en verre
4. Manche
5. Symbole de fermeture (ouvert et fermé)
6. Base de moteur
7. Panneau de commande
8. Commutateur rotatif pour la fonction de mélange (niveaux 1 - 4 + PULSE)
9. Voyant de contrôle
10. Bouton d'alimentation ⏻
11. Bouton de la fonction d'agitation
12. Réduire le durée de cuisson (-)
13. Augmenter la durée de cuisson (+)
14. Bouton «Bouillir»
15. Bouton «Cuire à la vapeur»
16. Bouton «Cuire»
17. Verre mesureur
18. Joint en caoutchouc
19. Orifice de coulée
20. Lame de coupe
21. Bague d'étanchéité
22. Plaque de cuisson

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch

Info produit

www.aldi-service.ch

+ VIDÉO

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi est celui de l'ustensile de cuisine «Multi-Mixer» avec fonction de cuisson (ci-après dénommé «Multi-Mixer»). Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le Multi-Mixer. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le Multi-Mixer.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays!

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous donnez le Multi-Mixer à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le Multi-Mixer ou sur l'emballage.

DANGER! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré élevé qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

ATTENTION! Ce terme signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

SIGNALISATION! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.

Surface brûlante! La surface devient chaude pendant le fonctionnement. Ne touchez pas la surface avec les mains nues.

Vapeur d'eau chaude! La vapeur d'eau peut s'échapper du couvercle pendant l'utilisation. Ne pas y approcher les mains ou toute autre partie du corps.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le Multi-Mixer est conçu exclusivement pour la préparation des soupes chaudes et froides ainsi que pour le mélange. Le Multi-Mixer est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez le Multi-Mixer uniquement comme indiqué dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est appliquée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels et même personnels.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension de réseau électrique trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le Multi-Mixer que quand la tension électrique de la prise secteur correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Ne branchez le Multi-Mixer que sur une prise secteur bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas le Multi-Mixer s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche de secteur sont défectueux.
- Si le câble électrique du Multi-Mixer est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.
- N'utilisez pas le Multi-Mixer avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni le Multi-Mixer ni son câble électrique ou fiche de secteur dans de l'eau ou autres liquides.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur avec des mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur avec le câble électrique, mais prenez toujours fiche de secteur.

- Ne portez jamais l'appareil en prenant en main de câble électrique.
- Éloignez le Multi-Mixer, la fiche de secteur et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège de trébuchage.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Veillez à ce que les parties rotatives du Multi-Mixer n'entrent pas en contact avec son câble électrique.
- Assurez-vous que vous que vos vêtements, vos cheveux ou autres ne sont pas en contact avec les parties rotatives du Multi-Mixer. Ce risque d'enchevêtrement existe.
- N'utilisez le Multi-Mixer qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche de secteur.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans le Multi-Mixer.
- Pour remplacer les accessoires ou pièces qui se sont déplacés pendant le fonctionnement, éteignez le Multi-Mixer et débranchez la fiche de secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Le Multi-Mixer ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenez les enfants éloignés du Multi-Mixer et de ses câbles de raccordement.
- Le Multi-Mixer peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre du Multi-Mixer, et s'ils comprennent les risques en résultant.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le Multi-Mixer.
- Ne laissez pas le Multi-Mixer sans surveillance lors de son utilisation.
- Les enfants doivent nettoyer le Multi-Mixer uniquement sous surveillance.
- Le bol en verre et le manche de ce bol ne doivent pas être ni utilisés ni nettoyés par les enfants à cause de la lame de coupe tranchante du Multi-Mixer.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'étouffer en jouant avec celui-ci.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du Multi-Mixer. Les parties du Multi-Mixer deviennent très chaudes.

- Veillez à ce qu'il y ait une distance de sécurité suffisante par rapport à tous les objets inflammables tels que les rideaux et les tentures.
- Ne touchez pas les parties brûlantes du Multi-Mixer avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir le Multi-Mixer et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers!
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois le Multi-Mixer éteint!

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

Le Multi-Mixer comporte des lames très coupantes. La manipulation non conforme de cet article peut provoquer des blessures.

- Évitez de vous couper avec les lames de coupe du Multi-Mixer, au fond du bol en verre.
- Pendant l'utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Mettez toujours le couvercle sur le bol en verre avant toute utilisation.
- Assurez-vous que le Multi-Mixer est hors-tension avant de prendre la base de moteur.
- Utilisez la lame de coupe fournie et pré-installée.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
La plaque de cuisson du Multi-Mixer est très chaude au cours de la cuisson. La manipulation non conforme de cet article peut provoquer des brûlures.

- Ne touchez pas la plaque de cuisson avec les mains nues.
- Après utilisation, laissez le Multi-Mixer refroidir au moins 30 minutes avant de le démonter ou de le nettoyer.

SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!
Toute manipulation non conforme peut provoquer des dommages sur le Multi-Mixer.

- Installez le Multi-Mixer sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Ne posez pas le Multi-Mixer sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
- Évitez l'accumulation de chaleur en n'entreposant pas le Multi-Mixer directement contre un mur ou sous un meuble suspendu, entre autres. La vapeur peut endommager les meubles.
- Ne posez jamais le Multi-Mixer sur, ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière etc.).
- Ne mettez pas le câble électrique au contact des parties brûlantes.
- N'exposez jamais le Multi-Mixer à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).
- Ne versez pas des liquides dans la base de moteur du Multi-Mixer.
- N'utilisez plus le Multi-Mixer lorsque les pièces en plastique ou en verre présentent des brisures ou fissures ou si elles se sont déformées. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange originales.

Première mise en service

Déballer le Multi-Mixer et vérifier le contenu de la livraison

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le Multi-Mixer.
– Pour cette raison, ouvrez l'emballage avec précaution.

1. Vérifiez si la livraison est complète (voir figures **A** et **C).**
2. Enlevez le Multi-Mixer de l'emballage et vérifiez si le Multi-Mixer ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le Multi-Mixer. Veuillez vous adresser au fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Pré-nettoyer le Multi-Mixer

Nettoyez le Multi-Mixer à fond avant la première utilisation. Procédez pour ceci comme suit:

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection. Conservez, si possible, l'emballage d'origine pour stocker correctement le Multi-Mixer.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du Multi-Mixer comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

Installer le Multi-Mixer

SIGNALISATION!
Risque d'incendie!

Le choix d'un mauvais endroit peut provoquer des risques d'incendie.
– Ne posez pas le Multi-Mixer sur une surface chaude telles que les plaques de cuisson.
– Ne posez pas le Multi-Mixer près des sources de chaleur telle que des radiateurs.

- Posez le Multi-Mixer sur une surface ferme, sèche, plate et résistante à l'eau.
- Ne posez pas le Multi-Mixer directement ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou une autre source de chaleur.
- Posez le Multi-Mixer de sorte qu'il ne bascule pas.

Assembler le Multi-Mixer

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension de réseau électrique trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Retirez la fiche de secteur de la prise secteur avant d'assembler le Multi-Mixer.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations à sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans le Multi-Mixer se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- Rangez le Multi-Mixer de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Lorsque vous n'utilisez pas le Multi-Mixer, vous le nettoyez ou quand il y a une panne, arrêtez toujours le Multi-Mixer et retirez la fiche de secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

Le Multi-Mixer est équipée de lames de coupe tranchantes qui peuvent provoquer des blessures en cas de manipulation non conforme.

- Pendant l'assemblage du Multi-Mixer, ne touchez pas la lame de coupe.

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Un positionnement incorrect peut endommager l'interrupteur de verrouillage.

– Lors du montage, vérifiez que le bol en verre est bien positionné sur la base de moteur.

1. Posez la base de moteur 6 sur une surface plate, antidérapante et résistante à la chaleur à proximité d'une prise secteur.
2. Placez le bol en verre 3 sur la base de moteur 6, de sorte que le symbole de fermeture ouvert 5 sur le manche 4 soit sur l'icône de la flèche sur la base de moteur 6.
3. Tenez le bol en verre 3 en mettant une main sur le manche. Tournez dans le sens de la montre jusqu'à ce que le symbole de fermeture fermé 5 sur le manche 4 soit sur la flèche de la base de moteur 6.
4. Mettez les ingrédients dans le bol en verre 3. Veillez à ne pas dépasser les signes de remplissage latéraux lorsque vous mettez les ingrédients et les soupes froides dans le bol en verre.
5. Mettez le couvercle 1 sur le bol en verre 3, de telle sorte que le bord du couvercle soit positionné à droite de la poignée du bol en verre 3. Appuyez fermement sur le couvercle 1 fermement et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que la projection du couvercle 1 soit située juste au-dessus de l'orifice de coulée du bol en verre 19. Assurez-vous que les deux tiges latérales du bol en verre 3 sont dans les plans latéraux du couvercle 1.
6. Insérez le verre mesureur 17 dans l'ouverture du couvercle 1. Positionnez le verre mesureur 17 de sorte qu'à l'ouverture, les encoches soient alignées avec celles du verre mesureur 17 dans le couvercle 1.
7. Effectuez les réglages souhaités pour la cuisson ou le mélange des ingrédients (voir chapitre «Utilisation»).

Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension de réseau électrique trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Retirez la fiche de secteur de la prise secteur avant d'assembler le Multi-Mixer.
- Ne branchez le Multi-Mixer que quand la tension électrique de la prise secteur correspond à l'indication sur la plaque d'identification. Le Multi-Mixer est adapté pour une tension électrique de 220 V à 240 V / 50/60°Hz.
- Ne branchez le Multi-Mixer que sur une prise secteur bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas d'urgence.
- Ce Multi-Mixer est à la classe de protection 1. Branchez-le uniquement sur une prise secteur correctement installée. Tout branchement sur une prise multiple ou un bloc multiprise est interdit et peut résulter en un risque d'incendie.

Allumer le Multi-Mixer

Le Multi-Mixer peut être allumé, mis en veille ou éteint à l'aide du bouton d'alimentation 10.

1. Connectez le Multi-Mixer à l'alimentation. Le voyant de contrôle 9 surle panneau de commande 7 clignote en orange et un bip est émis.
2. Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation 10. Le voyant de contrôle 9 s'allume en orange fixe et un bip est émis. Le Multi-Mixer est en mode veille.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 10 pour mettre le Multi-Mixer en mode veille. Tous les réglages sont supprimés.
4. Retirez a fiche de secteur de la prise secteur pour éteindre complètement le Multi-Mixer. Le voyant de contrôle 9 s'éteint.

Réglez le temps de cuisson

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Les températures élevées produites pendant la cuisson, peuvent représentent un risque de brûlures.

- Assurez-vous que le bol en verre et le manche sont correctement fixés sur la base de moteur, avant d'allumer le Multi-Mixer.
- Avant le début de la cuisson, assurez-vous que le couvercle et le verre mesureur sont correctement positionnés et fixés sur le bol en verre.
- Tenez compte du marquage latéral du bol en verre pour les capacités maximales.

Lorsque le Multi-Mixer est en mode veille, vous pouvez régler le temps de cuisson à l'aide des touches 12 et 13 (voir les figures **A** et **B**). Vous pouvez modifier le temps de cuisson choisi à tout moment pendant le mode de chauffage et de cuisson à l'aide des touches.

- Appuyez sur le bouton 13 pour augmenter le temps de cuisson par intervalle d'1 minute. Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip. Le temps de cuisson sélectionnée est affichée sur le panneau de commande 7.
- Appuyez sur le bouton 13 pour régler le temps de cuisson de 30 minutes maximum.
- Appuyez sur le bouton 12 pour diminuer le temps de cuisson par intervalle d'1 minute. Chaque pression émet un signal sonore.

Régler la température

Le Multi-Mixer comporte 3 niveaux différents pour le chauffage des ingrédients.

- Appuyez sur les touches pour faire bouillir 14, cuire à la vapeur 15 ou cuire 16 des plats (voir les **figures A** et **B**).

Modifier le réglage de la température

- Appuyez sur une autre touche (14 15 16) pour modifier la température de consigne pendant la cuisson (voir les **figures A** et **B**).

Régler le mode de chauffage

- Pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche choisie (14 15 16), pour mettre le Multi-Mixer en mode d'attente (voir **figures A** et **B**). Le voyant de contrôle 9 s'allume maintenant en blanc.

- Appuyez une deuxième fois sur la touche choisie (14 15 16), pour arrêter complètement le mode de chauffage du Multi-Mixer.

Le temps de cuisson est compté

Une fois le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez six bips et le Multi-Mixer va commuter automatiquement en mode de maintien au chaud.

Après une phase de maintien au chaud de 40 minutes, le Multi-Mixer arrête automatiquement le mode de maintien au chaud et commute en mode veille.

Régler les fonctions

Le Multi-Mixer possède 2 fonctions différentes: la fonction d'agitation et la fonction de mélange.

Utiliser la fonction d'agitation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

En raison de sa vitesse, la fonction d'agitation peut provoquer des blessures en cas d'utilisation incorrecte.

- Assurez-vous que le bol en verre et le manche sont correctement fixés sur la base de moteur, avant de mettre en marche la fonction d'agitation.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.
- Avant de démarrer la fonction d'agitation, assurez-vous que le couvercle est bien fixé au bol en verre.
- Assurez-vous que le verre mesureur est bien intégré dans le couvercle avant de démarrer la fonction d'agitation.
- Pendant l'utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Avant de démarrer, assurez-vous que d'autres objets autres que les ingrédients choisis n'entrent dans le bol en verre.
- Mettez les ingrédients dans le bol en verre avant de démarrer la fonction d'agitation.
- Utilisez exclusivement l'ouverture du couvercle dans lequel se trouve le verre mesureur pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.
- Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser les marquages latéraux.

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Pour éviter d'endommager le Multi-Mixer, n'utilisez jamais la fonction d'agitation pendant plus de 10 secondes consécutives.

– Utilisez la fonction d'agitation uniquement que par intermittence.

Vous pouvez utiliser la fonction d'agitation du Multi-Mixer à tout moment pendant la cuisson et le chauffage. Utilisez cette fonction pendant le mode de veille uniquement pour mélanger les ingrédients.

L'utilisation de la fonction d'agitation est toujours recommandée lorsque vous cuisinez au début d'une recette, les oignons, l'ail ou d'autres ingrédients de base.

1. Assurez-vous que le couvercle 1 est fixé sur le bol en verre 3 et le verre mesureur 17 est situé dans le couvercle.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction d'agitation 11 sur le panneau de commande 7, afin d'activer la fonction d'agitation (voir **figures A** et **B**).
3. Relâchez le bouton de la fonction d'agitation 11 pour terminer le processus.

Si les ingrédients ne sont pas encore suffisamment remués, attendez un certain temps et puis répétez les étapes jusqu'à ce que vous avez atteint le résultat souhaité.

Utiliser la fonction de mélange

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

En raison de sa vitesse, la fonction de mélange peut provoquer des blessures en cas d'utilisation incorrecte.

- Assurez-vous que le bol en verre et le manche sont correctement fixés sur la base de moteur, avant de mettre en marche la fonction de mélange.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.
- Avant de démarrer la fonction de mélange, assurez-vous que le couvercle est bien fixé au bol en verre.
- Assurez-vous que le verre mesureur est bien intégré dans le couvercle avant de démarrer la fonction de mélange.
- Pendant l'utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Avant de démarrer, assurez-vous que d'autres objets dans le bol en verre.
- Mettez les ingrédients dans le bol en verre avant de démarrer la fonction de mélange.
- Utilisez exclusivement l'ouverture du couvercle dans lequel se trouve le verre mesureur pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.
- Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser les marquages latéraux.

SIGNALISATION!
Vitesse de mélange limitée!

Lorsque le liquide chaud a plus de 70 °C, il y a un risque de sortie du liquide lorsqu'on passe à la fonction de mélange.

- Lorsque la température des ingrédients chauffés dépasse 70 °C, la vitesse de la fonction de mélange du Multi-Mixer est automatiquement limitée au niveau de vitesse «2».

SIGNALISATION!
Risque de surchauffe!

Une manipulation non conforme du Multi-Mixer peut provoquer des endommagements.

- Pour éviter d'endommager le moteur de Multi-Mixer, ne dépassez pas la durée maximale de fonctionnement du moteur qui est de 3 minutes. Par conséquent, n'utilisez jamais la fonction de mélange plus de 3 minutes sans interruption.
- Utilisez la fonction Pulse pas plus de 2-3 secondes, car cela pourrait entraîner la surchauffe du moteur.

SIGNALISATION!
Activation de la fonction de mélange!

Afin d'assurer l'activation de la fonction de mélange, veillez à ce que l'interrupteur de la fonction de mélange soit sur la position «0» avant d'éteindre le Multi-Mixer. Si ce n'est pas le cas, avant de rebrancher votre Multi-Mixer, veuillez saisir le dispositif de protection prévu pour éviter à la fonction de mélange de se relancer.

La fonction de mélange du Multi-Mixer dispose de 4 niveaux et d'une fonction Pulse qui se règlent sur le panneau de commande 7 grâce au commutateur rotatif pour la fonction de mélange 8 (voir **figures A** et **B**). Vous pouvez utiliser la fonction de mélange seulement après l'arrêt du mode cuisson ou maintien de la chaleur.

1. Tout d'abord, mettez fin au mode cuisson et/ou maintien de la chaleur soit en appuyant sur «Bouillir» 14, «Cuire à la vapeur» 15, «Cuire» 16 ou en pressant le bouton d'alimentation 10. Une fois les modes chauffage et cuisson désactivés sur le bouton d'alimentation 10, vous devez remettre en veille le Multi-Mixer en actionnant une nouvelle fois le bouton d'alimentation 10.
2. Assurez-vous que le couvercle 1 et son verre mesureur 17 sont bien fixés sur le bol en verre 3.
3. À l'aide du commutateur rotatif pour la fonction de mélange 8, sélectionnez la vitesse de mixage souhaitée. Pour des raisons de sécurité, la fonction de mélange peut se limiter au niveau de vitesse «2» lorsque la température des ingrédients chauffés dépasse les 70 °C.
4. N'utilisez pas la fonction de mélange plus de 3 minutes à la fois. Marquez une pause avant de lancer un nouveau mixage.

Savoir utiliser le Multi-Mixer

Préparer une soupe

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du Multi-Mixer. Certaines parties du Multi-Mixer deviennent brûlantes.

- Avant de lancer la cuisson ou le mixage de liquides chauds, assurez-vous que le verre mesureur et le couvercle sont bien fixés sur le bol en verre.
- Versez les ingrédients de la soupe jusqu'au repère 1400 ml inscrit sur le bol en verre.
- De la vapeur brûlante sort des ouvertures de sortie de vapeur! Assurez-vous de maintenir les objets facilement inflammables, tels que les rideaux et tentures, à bonne distance de sécurité.
- Ne touchez pas les parties brûlantes du Multi-Mixer avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir le Multi-Mixer et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers!
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois le Multi-Mixer éteint!

SIGNALISATION!
Températures différentes à la cuisson
L'élément chauffant est contrôlé par un thermostat. La chaleur augmente et réduit en alternance pendant la cuisson tout comme la formation de bulles.

SIGNALISATION!
Fonction de maintien de la chaleur automatique
Après l'écoulement du temps de cuisson réglé au préalable, le Multi-Mixer passe de manière automatique en mode maintien de la chaleur.

SIGNALISATION!
Faire revenir des ingrédients

Afin de faire rissoler ou revenir des ingrédients tels que des oignons ou de l'ail, introduisez tout d'abord du beurre ou de l'huile dans le bol en verre et réglez ensuite la température et le temps de cuisson. Veillez à disposer le beurre ou l'huile uniquement sur la plaque de cuisson et non sur les lames. Sélectionnez la température la plus basse jusqu'à ce que le beurre fonde. Après avoir versé le beurre et les oignons, veillez à bien refermer le verre mesureur à l'aide du couvercle.

1. Placez la base de moteur 6 sur une surface solide, plate, résistante à la chaleur et à l'eau.
2. Installez le bol en verre 3 sur la base de moteur 6 et branchez le Multi-Mixer.
3. Versez les ingrédients souhaités et repositionnez le couvercle 1 et le verre mesureur 17 sur le bol en verre 3.
4. Pressez le bouton d'alimentation 10 pour mettre en veille le Multi-Mixer. Le voyant de contrôle 9 s'allume en orange fixe pour vous indiquer que le Multi-Mixer est prêt à l'emploi.
5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches 12 et 13. Le temps de cuisson est modifiable à tout moment. Veillez impérativement à ce qu'un temps de cuisson soit programmé, sans quoi le processus ne peut être lancé.
6. Assurez-vous que le couvercle 1 et son verre mesureur 17 sont bien fixés sur le bol en verre 3.
7. Appuyez sur le bouton de la fonction d'agitation 11 du panneau de commande 7 afin de mélanger des ingrédients tels que des oignons et de l'ail.
8. Versez le reste des ingrédients comme par exemple des légumes, du bouillon ou des épices dans le bol en verre 3 par l'ouverture du couvercle 1 et fixez bien le couvercle 1 dernier sur le bol en verre 3.
9. Actionnez le bouton 16 afin d'amener les ingrédients à ébullition.
10. Après que la soupe a cuit pendant quelques minutes à haute température, réduisez cette dernière en appuyant sur la touche «Cuire à la vapeur» 15 ou «Bouillir» 14. Laissez mijoter la soupe. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra six signaux sonores. Le Multi-Mixer passe de manière automatique en mode maintien de la chaleur.
11. Si vous le souhaitez, activez le niveau de vitesse «1» à l'aide du commutateur rotatif pour la fonction de mélange 8 afin de transformer la soupe en purée.
12. Une fois le mixage terminé, retirez immédiatement la fiche de secteur de la prise secteur.

Mixer des ingrédients froids

SIGNALISATION!
Endommagement de l'appareil dû à une surcharge!
Si le moteur du mixeur s'arrête, c'est que votre Multi-Mixer est surchargé. Éteignez le Multi-Mixer sans attendre. Retirez la fiche de secteur de la prise secteur. Retirez délicatement une portion du bol en verre. Vous pouvez ensuite reprendre le mixage.

SIGNALISATION!
Endommagement de l'appareil dû au remplissage excessif!
Remplissez le bol en verre pour recevoir jusqu'à 1750 ml d'ingrédients froids.

Le Multi-Mixer peut être utilisé comme un blender traditionnel pour mélanger des ingrédients froids ou pour couper des glaçons en petits morceaux.

1. Placez la base de moteur 6 sur une surface plane, solide, résistante à la chaleur et à l'eau.
2. Installez le bol en verre 3 et branchez le Multi-Mixer.
3. Versez l'ensemble des ingrédients souhaités dans le bol en verre 3.
4. Placez le couvercle 1 et son verre mesureur 17 sur le bol en verre 3.
5. Si nécessaire, ajoutez d'autres ingrédients dans le bol en verre 3 pendant le mixage. Pour cela, retirez le verre mesureur 17 se trouvant dans le couvercle 1 et introduisez les ingrédients par l'ouverture.
6. Réglez le commutateur rotatif pour la fonction de mélange 8 sur la vitesse souhaitée ou utilisez la fonction Pulse.
7. Réglez une nouvelle fois le commutateur rotatif 8 sur la position «0» aussitôt que les ingrédients ont atteint la consistance voulue.
8. Une fois le mixage terminé, retirez immédiatement la fiche de secteur de la prise secteur.

Astuces pour de meilleurs résultats

Utilisez la fonction d'agitation

- au début de la préparation lorsque vous faites revenir des oignons, de l'ail ou des ingrédients similaires.
- à répétition lorsque vous voulez porter au plus vite à ébullition vos ingrédients, après avoir appuyé sur la touche «Cuire» 16 pour faire augmenter la tempé-

rature. Dès que les ingrédients bouillent, revenez à une température inférieure («Cuire à la vapeur» 15 ou «Bouillir» 14).

- pour faire fondre du fromage, une fois la fonction de cuisson arrêtée.

Utilisez la fonction de mélange

- pour réduire en purée les ingrédients d'une soupe. Sélectionnez les niveaux de vitesse 1 à 4 sur le commutateur rotatif 8.
- pour découper en petits morceaux des ingrédients comme des fines herbes, des noix ou des miettes de pain. Assurez-vous au préalable que les lames sont sèches, sinon les ingrédients resteront accrochés aux parois du bol en verre.

Utilisez la fonction Pulse

- lorsque, pendant le mixage, les ingrédients restent accrochés aux parois du bol en verre.
- pour réduire la taille de gros morceaux.

SIGNALISATION!
À utiliser par intermittence!

Utilisez le fonction Pulse par intermittence et attendez que les lames se soient arrêtées pour recommencer.

Conseils généraux d'utilisation

- Ne pas travailler trop longtemps les ingrédients.
- Mettez toujours du beurre ou de l'huile sur la plaque de cuisson 22 avant de régler le temps de cuisson.
- Utilisez le verre mesureur 17 contenu dans le couvercle 1 pour peser les ingrédients. Replacez toujours le verre mesureur sans attendre dans le couvercle 1 après y avoir ajouté des ingrédients.
- Mettez toujours du beurre ou de l'huile sur la plaque de cuisson 22 et laissez fondre le gras à feu doux avant de faire revenir des légumes.
- Si la soupe est devenue trop épaisse, diluez-la avec du bouillon ou du lait écrémé. Cependant, ne dépassez jamais les 1400 ml.
- N'utilisez que des ingrédients froids avec des liquides froids.

Nettoyage

AVERTISSEMENT!
Choc électrique!

Comme le Multi-Mixer fonctionne avec une tension électrique dangereuse, le contact de pièces conductrices de tension peut provoquer de graves blessures ou la mort.

- Lorsque vous nettoyez le Multi-Mixer, retirez au préalable la fiche de secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais le Multi-Mixer dans l'eau.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans le socle!

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Le Multi-Mixer devient brûlant lors de son utilisation!

- Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer avant chaque nettoyage!

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

- Lorsque vous démontez le bol en verre de la base de moteur, veillez à ne pas forcer sur celui-ci car cela découple l'interrupteur de verrouillage entre le bol en verre et la base de moteur. Les ingrédients se trouvant dans le bol en verre pourraient par la suite s'écouler.

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme du Multi-Mixer peut provoquer des endommagements.

- Pour nettoyer la base de moteur du Multi-Mixer, ne le mettez jamais dans l'eau, et n'utilisez pas de nettoyant à vapeur. Le Multi-Mixer peut être endommagé ainsi.
- Ne mettez jamais les pièces électriques du Multi-Mixer au lave-vaisselle. Vous détruiriez ainsi le Multi-Mixer.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer.
3. Essuyez le Multi-Mixer avec un chiffon doux légèrement humide. Laissez sécher ensuite complètement toutes les pièces.

Nettoyage de la base de moteur et de la plaque de cuisson

1. Éteignez le Multi-Mixer à l'aide du bouton d'alimentation 10 et retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer avant d'aborder le démontage et le nettoyage.
3. Retirez le bol en verre 3 de la base de moteur 6. Pour ce faire, tenez fermement le bol en verre 3 par la poignée et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de fermeture fermé 5 sur le manche 4 soit sur la flèche de la base de moteur 6.
4. Décrochez le bol en verre 3 vers le haut.
5. Essuyez la base de moteur 6 et le câble électrique avec un chiffon doux légèrement humide.
6. Nettoyez la plaque de cuisson 22 à l'eau chaude à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle. Veillez impérativement à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans la base de moteur 6. Frottez tout d'abord les résidus tenaces avec un peu d'huile et rincez ensuite.

7. Séchez soigneusement la base de moteur 6, le câble électrique et la plaque de cuisson 22 à l'aide d'un chiffon sec et non pelucheux. Laissez tout sécher 30 minutes supplémentaires à l'air libre.
8. Assurez-vous que la base de moteur 6 et la plaque de cuisson 22 sont entièrement propres et qu'aucun dommage comme des brisures, des rayures ou des détériorations n'est à constater avant de remettre en place le bol en verre 3.

Nettoyage du bol en verre

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

Les lames situées dans la partie inférieure du bol en verre sont très coupantes.
- Faites très attention lors du nettoyage du bol en verre.
- Avant le nettoyage, assurez-vous impérativement que le Multi-Mixer est complètement éteint.
- Ne saisissez jamais les lames de coupe lors du démontage du bol en verre et du manche.

1. Éteignez le Multi-Mixer et retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer avant d'aborder le démontage et le nettoyage du bol en verre.
3. Retirez le couvercle 1 et le verre mesureur 17 du bol en verre 3.
4. Retirez le joint en caoutchouc 19 du couvercle 1.
5. Vissez le bol en verre 3 par le manche 4. Pour ce faire, maintenez fermement la poignée du bol en verre 3 d'une main et le manche 4 de l'autre. Tournez le manche 4 en direction de le symbole de fermeture supérieure fermé 5 présente sur le manche 4 et le bol en verre 3 dans le sens opposé.
6. Rincez le bol en verre 3, le couvercle 1, le verre mesureur 18 ainsi que le joint en caoutchouc 18 à l'eau chaude. Ces éléments résistent au lave-vaisselle et peuvent donc y être lavés.
7. Séchez soigneusement toutes les pièces du Multi-Mixer après leur nettoyage et laissez-les sécher 30 minutes supplémentaires à l'air libre. Veillez à ce que les pièces du Multi-Mixer ne soient pas à la portée d'enfants en bas âge.
8. Assurez-vous que l'ensemble des pièces soit entièrement propre et qu'aucun dommage comme des brisures, des rayures ou des détériorations n'est à constater. Vous pouvez tester l'étanchéité du bol en verre 3 avec un peu d'eau.
9. Remontez le Multi-Mixer (voir **figure C**).

10. Revissez ensemble le manche 4 et le bol en verre 3.
11. Repositionnez le bol en verre 3 avec le manche 4 sur la base de moteur 6.
12. Fixez de nouveau le couvercle 1 et le verre mesureur 17 sur le bol en verre 3.

Nettoyage des lames

Afin d'éliminer les résidus présents sous les lames de coupe 20, procédez comme ceci:

1. Remplissez le bol en verre 3 d'env. 0,5 litre d'eau.
2. Mettez en marche le Multi-Mixer comme décrit dans le chapitre «Utilisation».
3. Sélectionnez un temps de cuisson de 2 minutes à l'aide du bouton «Augmenter la durée de cuisson» 13 et pressez le bouton «Bouillir» 14.
4. Une fois l'eau devenue chaude, pressez le bouton «Bouillir» 14, pour mettre fin à la cuisson.
5. Réglez la fonction de mélange au niveau «1» à l'aide du commutateur rotatif 8.
6. Une fois les 2 minutes écoulées, déversez l'eau et répétez l'opération avec de l'eau propre.

Entreposage

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Le Multi-Mixer peut se détériorer en raison d'un stockage inadéquat.

- Ne laissez jamais le Multi-Mixer sans surveillance tant que le câble électrique est branché.
- Si vous comptez ne pas utiliser le Multi-Mixer pendant un certain temps, nettoyez-le après l'avoir laissé refroidir.
- Retirez toujours la fiche de secteur de la prise secteur si vous n'utilisez pas le Multi-Mixer pendant un certain temps.
- Stockez le Multi-Mixer dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.
- Protégez le Multi-Mixer contre les rayons directs du soleil, l'humidité, les chocs et les chutes.
- Conservez le Multi-Mixer dans un endroit inaccessible aux enfants.
- Ne posez aucun objet lourd sur le Multi-Mixer.
- Ne déroulez pas le câble électrique autour de la base de moteur, ne le pliez pas et ne posez aucun objet lourd dessus.
- Ne déplacez jamais le Multi-Mixer lorsque le bol en verre est placé sur la base de moteur.
- N'entreposez jamais le Multi-Mixer à l'état assemblé.

1. Retirez le bol en verre 3 de la base de moteur 6.
2. Soulevez la base de moteur 6 à l'aide des deux mains et placez-la sur une surface plane, sèche et antidérapante. Installez le Multi-Mixer hors de portée des enfants sans laisser pendre le câble électrique.
3. Disposez le bol en verre 3 de préférence à côté de la base de moteur 6.

Données techniques

Type:	KW7000
Tension d'alimentation:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Puissance:	1.200 W
Désignation produit:	Multi-Mixer avec fonction de cuisson
Classe de protection:	1
Poids:	env. 5,5 kg
Dimensions: (longueur x largeur x hauteur)	env. 23 cm x 18,4 cm x 45,3 cm
No d'article:	39066
Capacité du bol en verre:	max 1.750 ml pour les plats froids max 1.400 ml pour les plats chauds
Période de la promotion	11/2014

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur le coupon de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour l'appareil ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers**à par ex. un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté sur le côté.

Recettes

Compote de pommes

Ingrédients:

5 pommes (pelées et épépinées)
Jus d'un demi citron
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
50 ml d'eau

Préparation:

Disposez les pommes (coupées en lamelles), le jus de citron, le sucre, le sucre vanillé ainsi que l'eau dans le bol en verre et laissez cuire pendant 12 min. grâce à la fonction cuisson. Réduisez le tout en purée fine au niveau 3.

Lait frappé orange et banane

Ingrédients:

50 g de sucre
2 bananes
1 orange (pelée et épépinée)
1 tasse de glaçons
150 g de yaourt nature
500 ml de lait

Préparation:

Disposez le sucre, les bananes et l'orange épépinée dans le bol en verre et réduire en purée grâce à la fonction Pulse. Ajoutez des glaçons et broyez-les en petits morceaux avec la fonction Pulse. Ajoutez ensuite le yaourt nature et le lait puis mixez au niveau 2.

Sauce Barbecue

Ingrédients:

½ cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 oignon moyen (haché)
1 gousse d'ail (pressée)
300 ml de purée de tomates
2 cuillères à soupe de miel
250 ml de Coca-Cola
Quelques gouttes de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de poudre de paprika
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Préparation:

Disposez l'huile d'arachide, l'oignon et l'ail dans le bol en verre. Faites revenir les ingrédients pendant env. 5 minutes grâce à la fonction de cuisson vapeur. Ajoutez le reste des ingrédients et portez le tout à ébullition pendant 25 minutes grâce à la fonction cuisson. Après 10 minutes, laissez mijoter à l'aide de la fonction bouillir jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Laissez refroidir et servir avec des grillades.

La sauce Barbecue se conserve 3-4 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Velouté de chou-fleur

Ingrédients:

½ chou-fleur (en rosettes)
1 oignon (pelé)
1 cuillère à café de beurre
1/2 cuillère à café de curry
750 ml de bouillon de légumes
50 ml de crème
50 g de fromage fondu, sel, poivre et noix de muscade

Préparation:

Disposez l'oignon et les rosettes de chou-fleur dans le bol en verre et réduire en purée grâce à la fonction Pulse. Laissez ensuite mijoter pendant 15 minutes à l'aide de la fonction bouillir. Ajoutez le beurre et le curry et laissez reposer 5 minutes en mode cuisson éteint.

Disposez le bouillon de légumes et la crème puis laissez mijoter encore pendant 20 minutes à l'aide de la fonction bouillir. Brassez de temps en temps à l'aide de la fonction d'agitation.

Ajoutez le fromage fondu, assaisonnez de sel, poivre et de noix de muscade puis servir.

Soupe de brocolis au fromage

Ingrédients:

25 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 oignon (coupé en morceaux)
1 poireau (finement coupé)
350 g de brocolis (en petites rosettes)
1 petite pomme de terre (pelée, coupée en dés)
700 ml de bouillon de poule
4 cuillères à soupe de crème
Sel, poivre
125 g d'emmental (coupé en morceaux)

Préparation:

Disposez le beurre, l'huile d'olive, l'oignon et le poireau dans le bol en verre et faites revenir le tout pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de cuisson vapeur. Ajoutez les brocolis, les pommes de terre et le bouillon de poule et portez le tout à ébullition pendant 20 minutes grâce à la fonction cuisson. Réduisez le tout en purée au niveau 2.

Disposez la crème, les épices et le fromage et réduire une nouvelle fois le tout en purée au niveau 2. Versez la soupe dans une assiette et servir.

Velouté de champignons

Ingrédients:

250 g de champignons frais
1 ½ cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de farine
½ citron pressé
400 ml de bouillon de poule
50 ml de crème
1 œuf
Sel, poivre
Persil (lavé et coupé très fin)

Préparation:

Lavez les champignons, les arroser de jus de citron et les disposer dans le bol en verre. Réduisez ensuite en purée grâce à la fonction Pulse.

Disposez le beurre et la farine puis faites revenir le tout pendant 10 minutes à l'aide de la fonction bouillir.

Ajoutez le bouillon de poule puis laissez mijoter pendant 10 minutes à l'aide de la fonction cuisson vapeur.

Ajoutez ensuite la crème et l'œuf puis mixez au niveau 3. Laissez reposer pendant 10 minutes, fonction bouillir à l'arrêt. Brassez de temps en temps à l'aide de la fonction d'agitation.

Assaisonnez de persil, de sel et de poivre et réduisez le tout en purée au niveau 3.

Soupe de petits pois au jambon

Ingrédients:

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200 g de jambon (en lanières)
1 oignon (grossièrement haché)
1 poireau (coupé en rondelles)
2 gousses d'ail (coupées très fin)
500 g de petits pois surgelés
700 ml de bouillon de poule
1 cuillère à soupe de thym séché, sel, poivre

Préparation:

Programmez un temps de cuisson de 25 minutes et activez la fonction cuisson vapeur. Disposez l'huile, le jambon, l'oignon et le poireau dans le bol en verre puis laissez mijoter env. 4 minutes. Basculez en mode cuisson puis ajoutez les gousses d'ail, les petits pois, le bouillon de poule et le thym séché et enfin laissez mijoter.

Au bout de 20 minutes, ajoutez le sel et le poivre et activez la fonction bouillir.

Réduisez la soupe en purée fine au niveau 2.

Mousse à la fraise et aux fleurs de sureau

Ingrédients:

400 g de fraises (coupées en quartiers)
25 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de sirop de fleurs de sureau
250 ml de crème fouettée
Brin de menthe fraîche

Préparation:

Disposez les fraises, le sucre en poudre et le sirop de fleurs de sureau dans le bol en verre. Activez la fonction bouillir et laissez mijoter les ingrédients pendant 3 minutes.

Réduisez le tout en purée fine pendant quelques secondes au niveau 1 puis laissez refroidir.

Incorporez au tout la crème fouettée, versez dans des verrines, garnissez avec de la menthe et servez froid.

Guacamole

Ingrédients:

1 gros avocat (pelé, dénoyauté et finement coupé)

40 ml de jus de citron

½ tasse de crème fraîche

1 gousse d'ail (pelée et finement coupée)

1 cuillère à café de piment fort

Préparation:

Disposez tous les ingrédients dans le bol en verre et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Se marie très bien avec du pain ou des bâtonnets de légumes.

Vinaigrette au miel et au balsamique

Ingrédients:

2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon

2 cuillères à soupe de miel

1 gousse d'ail (écrasée)

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel marin, poivre noir

Préparation:

Disposez tous les ingrédients dans le bol en verre et mixez env. 30 secondes au niveau 4 jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

La vinaigrette se conserve 3-4 jours au réfrigérateur dans un récipient en verre hermétique.

Velouté de pommes de terre

Ingrédients:

400 g de pommes de terre (pelées et coupées en dés)

1/8 de tubercule de céleri (coupé en dés)

200 g de carottes (coupées en dés)

1 poireau (coupé en rondelles)

500 ml de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème aigre

Sel, poivre

Préparation:

Disposez les pommes de terre, le céleri, les carottes et le poireau dans le bol en verre et broyez le tout en petits morceaux grâce à la fonction Pulse. Ajoutez le bouillon de légumes puis laissez cuire pendant 20 minutes à l'aide de la fonction cuisson vapeur. Ajoutez la soupe de crème aigre et assaisonnez avec du sel et du poivre. Réduisez le tout en purée au niveau 3.

Décorez avec du persil et servez sans attendre.

Jus de kiwi au gingembre

Ingrédients:

1 pomme (pelée, coupée en dés)

1 kiwi (pelé, coupé en dés)

1 cuillère à café de gingembre frais (râpé)

1 pamplemousse pressé

1 citron vert pressé

2 cuillères à café de sirop d'érable

1 tasse de glaçons

Préparation:

Disposez tous les ingrédients dans le bol en verre et réduisez le tout en purée au niveau 4 jusqu'à l'obtention d'une boisson crémeuse.

Vinaigrette aux fines herbes

Ingrédients:

1 bouquet de fines herbes fraîches et variées (persil, coriandre, menthe, ciboulette et basilique)
1 gousse d'ail (hachée et pelée)
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel marin, poivre noir

Préparation:

Disposez tous les ingrédients dans le bol en verre et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
Vinaigrette à servir avec du poisson, de l'agneau ou du poulet.

Soupe au potiron

Ingrédients:

1 petit oignon
800 g de potiron (coupé en dés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 ml de bouillon de poule
20 g de gingembre (râpé)
Sel, poivre, poudre de chili
100 ml de crème

Préparation:

Réglez la fonction de mélange au niveau 1 et disposez l'oignon sur la lame en action jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Ajoutez l'huile d'olive, activez la fonction cuisson vapeur et faites revenir le tout pendant 5 minutes. Ajoutez le potiron et le bouillon de poule, basculez en mode cuisson et laissez mijoter 25 minutes. Ajoutez le sel, le poivre, la poudre de chili, le gingembre ainsi que la crème et réduisez le tout en purée fine au niveau 1.

Smoothie de betterave rouge

Ingrédients:

2 tubercules de betterave rouge (cuits)
½ concombre
4 tomates
Un peu de Tabasco
Sel

Préparation:

Disposez tous les ingrédients les uns après les autres dans le bol en verre et mixez au niveau 4 jusqu'à obtenir un smoothie bien crémeux.

Smoothie aux épinards

Ingrédients:

150 g d'épinards frais
150 ml de jus d'orange fraichement pressé
2 bananes
1 cuillère à soupe de purée d'amande
1 cuillère à café de gingembre râpé

Préparation:

Disposez tous les ingrédients les uns après les autres dans le bol en verre et mixez au niveau 4 jusqu'à obtenir un smoothie bien crémeux.
Versez dans des verres, décorez avec des feuilles de basilique et servez.

Poulet au curry thaï

Ingrédients:

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

2 poitrines de poulet entières (coupées en morceaux)

100 g de pâte de curry

400 ml de lait de coco

1 cuillère à soupe de sucre brun

½ cube de bouillon de poule

Préparation:

Dorez les poitrines de poulet env. 4 minutes à la poêle.

Disposez la viande de poulet rôtie dans le bol en verre et ajoutez-y la pâte de curry, le lait de coco, le sucre et le bouillon de poule. Actionnez la fonction cuisson vapeur et laissez mijoter 25 minutes jusqu'à ce que la viande de poulet soit cuite. Le riz jasmin accompagne parfaitement ce plat.

Velouté de tomates

Ingrédients:

1 petit oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

750 g de tomates pelées en conserve

400 ml de bouillon de légumes

Sel, poivre, poudre de paprika

100 g de crème

100 g de crème fraîche

Préparation:

Disposez l'oignon et la gousse d'ail dans le bol en verre et réduire en petits morceaux grâce à la fonction Pulse. Ajoutez l'huile et le concentré de tomates. Basculez en mode cuisson et faire revenir le tout pendant 2 minutes.

Ajoutez les tomates pelées, le sel, le poivre, la poudre de paprika et le bouillon de légumes. Basculez en mode cuisson vapeur et laissez mijoter 15 minutes puis brassez le tout de temps en temps grâce à la fonction d'agitation. Ajoutez la crème ainsi que

la crème fraîche. Désactivez la fonction cuisson vapeur et laissez mijoter encore 5 minutes grâce à la chaleur résiduelle. Réduisez le tout en purée crémeuse aux niveaux 1-4. Décorez avec de la ciboulette et servez.

Pesto de noix

Ingrédients:

150 g de noix coupées en deux
200 ml d'huile d'olive
1 gousse d'ail (finement hachée)
1 poignée de feuilles de basilique
50 g de parmesan râpé
Jus et zeste de 2 citrons
Sel marin, poivre noir

Préparation:

Disposez tous les ingrédients les uns après les autres dans le bol en verre et mixez au niveau 4 pendant env. 30 secondes jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse.

Le pesto de noix se conserve 3-4 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Sauce piquante à la pêche

Ingrédients:

400 g de pêches en conserve
125 ml de vin blanc
2 gousses d'ail (pelées et hachées)
2 cuillères à café de gingembre râpé
1 petit piment rouge (finement coupé)
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de sherry doux
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à café de sauce soja légère

Préparation:

Disposez tous les ingrédients les uns après les autres dans le bol en verre et mixez au niveau 4 jusqu'à l'obtention d'une belle crème onctueuse.

Cette sauce se marie parfaitement avec la viande blanche ou le poisson.

BON DE GARANTIE

Adresses des points de SAV:	Mascot Service & Partner GmbH Vogelsangstr. 11 CH-8307 Effretikon
Hotline:	0848-000404
Courriel:	info@mascotservices.ch
Désignation du fabricant/de l'importateur:	Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG Raiffeisenstraße 24 A-6890 Lustenau, Austria
Désignation du produit:	Multi-Mixer avec fontion de cuisson
N° d'identification du fabricant/du produit:	KW7000
N° d'article:	39066
Période de promotion:	11/2014
Nom et siège social de l'entreprise :	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Explication de la défaillance constatée: .....

.....

.....

.....

Nom de l'acheteur: .....

Code postal/Ville: .....

Rue: .....

Tél./courriel: .....

Signature:

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont matheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utilizzo **5**
Dotazione/Legenda **90**
Codici QR **91**
In generale **92**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 92
Descrizione pittogrammi 92
Sicurezza **94**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 94
Note relative alla sicurezza 94
Prima messa in servizio **98**
Disimballare il multimixer e verificare la dotazione 98
Pulizia preliminare del multimixer 98
Montaggio del multimixer 98
Assemblaggio del multimixer 99
Utilizzo **101**
Accendere il multimixer 101
Impostare il tempo di cottura 102
Impostare la temperatura 102
Impostazione delle funzioni 103
Lavorare con il multimixer 108
Consigli per ottenere i migliori risultati 111
Pulizia **112**
Pulire la base del motore e la piastra di riscaldamento 113
Pulizia della brocca di vetro 114
Conservazione **116**
Dati tecnici **117**
Dichiarazione di conformità **117**
Smaltimento **118**
Ricette **119**
Garanzia **131**
GARANZIA 131
Condizioni di garanzia 132

Dotazione/Legenda

1. Coperchio
2. Chiusura
3. Brocca di vetro
4. Anello di tenuta
5. Simbolo del lucchetto (aperto e chiuso)
6. Base del motore
7. Pannello di comando
8. Selettore rotante per la funzione di mix (livelli 1 - 4 + PULSE)
9. Spia di controllo
10. Tasto on/off ⏻
11. Tasto funzione mescolamento
12. Ridurre il tempo di cottura (-)
13. Aumentare il tempo di cottura (+)
14. Tasto “Bollitura”
15. Tasto “Cottura lenta”
16. Tasto “Cottura”
17. Contenitore graduato
18. Guarnizione di gomma
19. Beccuccio
20. Lama di taglio
21. Anello di guarnizione
22. Piastra di riscaldamento

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR= Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante del “Multimixer” con funzione di cottura (di seguito chiamato in breve “multimixer”). Esse contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il multimixer, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le avvertenze di sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare lesioni gravi o danni al multimixer.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nella Comunità Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali!

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del multimixer a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul multimixer o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

PERICOLO! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo ad elevato rischio che, se non evitato, ha come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVERTIMENTO! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

ATTENZIONE! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.

NOTA! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o al funzionamento.

Superficie a temperature elevate! La superficie diventa calda durante il funzionamento. Non toccare la superficie a mani nude.

Vapore acqueo caldo! Il vapore acqueo caldo può fuoriuscire dal coperchio durante l'uso. Tenere le mani e altre parti del corpo lontane dalle fessure.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il multimixer è realizzato esclusivamente per la preparazione di zuppe calde e fredde e per mixare. Multimixer è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare il multimixer soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso è può provocare danni a cose e addirittura danni alle persone.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!
La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il multimixer solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il multimixer solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.
- Non utilizzare il multimixer se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del multimixer è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal relativo servizio assistenza clienti, oppure da una persona con simile qualifica.
- Non utilizzare il multimixer con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi il multimixer, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.

- Tenere il multimixer, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Accertarsi che i componenti rotanti del multimixer non entrino in contatto con il cavo di alimentazione.
- Fare attenzione a non avvicinarsi alla zona dei componenti rotanti del multimixer con gli abiti, i capelli o simili. Pericolo di trascinamento.
- Utilizzare il multimixer solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Accertarsi che bambini non inseriscano oggetti nel multimixer.
- Se si sostituiscono accessori o pezzi aggiuntivi che vengono movimentati durante il funzionamento, spegnere il multimixer e staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTIMENTO!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il multimixer non può essere utilizzato dai bambini. Tenere il multimixer e il relativo cavo di collegamento lontano dai bambini.
- Il multimixer può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali, come anche da persone senza esperienza/conoscenza, a condizione che durante l'utilizzo vengano supervisionati o se loro è stato spiegato l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e i rischi connessi al suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con il multimixer.
- Non lasciare mai incustodito il multimixer mentre è in funzione.
- I bambini possono pulire il multimixer solo se sorvegliati.

- La brocca di vetro e l'anello di tenuta della brocca di vetro non devono essere mai utilizzati né puliti dai bambini a causa delle lame affilate del multimixer.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione, dal multimixer fuoriesce vapore caldo. I pezzi del multimixer diventano molto caldi.

- Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, quali tende e tendaggi.
- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del multimixer durante il funzionamento. Indossare sempre guanti da cucina termoisolanti o utilizzare le presine per toccare il multimixer e gli accessori. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori!
- Attenzione: dal multimixer può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento!

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ferimento!

Il multimixer è dotato di lame affilate. Un utilizzo non conforme può provocare lesioni.

- Fare attenzione a non tagliarsi con le lame del multimixer sul fondo della brocca di vetro.
- Durante l'utilizzo non mettere le mani nella brocca di vetro.
- Prima dell'accensione del multimixer applicare sempre il coperchio sulla brocca di vetro.
- Accertarsi che il multimixer sia spento quando lo si rimuove dalla base del motore.
- Utilizzare esclusivamente le lame fornite in dotazione e preinstallate.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scottature!
La piastra di riscaldamento del multimixer diventa molto calda durante la modalità di cottura. Un utilizzo non conforme può provocare ustioni.

- Non toccare mai la piastra di riscaldamento a mani nude.
- Lasciare che il multimixer si raffreddi dopo l'uso per almeno 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.

NOTA!
Pericolo di danni alle cose!
L'uso improprio del multimixer può danneggiarlo.

- Collocare il multimixer su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Non collocare il multimixer sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare il multimixer nelle dirette vicinanze di una parete, sotto i pensili o simili ostacoli. Il vapore emanato dall'apparecchio può rovinare i mobili.
- Non collocare mai il multimixer sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai il multimixer a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a fattori atmosferici (pioggia ecc.).
- Non versare mai liquidi nella base del motore del multimixer.
- Non utilizzare più il multimixer se i suoi componenti di plastica o vetro presentano lacerazioni o crepe, oppure se sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Prima messa in servizio

Disimballare il multimixer e verificare la dotazione

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare il multimixer.
– Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Controllare che il contenuto della fornitura sia completa (vedi **figura A** e **figura C**).
2. Estrarre il multimixer dall'imballaggio e controllare se lo stesso o gli accessori presentano danni. In tal caso, non utilizzarlo. Rivolgersi al produttore all'indirizzo del servizio di assistenza indicato sul tagliando di garanzia.

Pulizia preliminare del multimixer

Pulire il multimixer a fondo prima del primo utilizzo. Ecco come fare:

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive. Se possibile, conservare l'imballaggio originale per riporvi opportunamente il multimixer.
2. Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi del multimixer come descritto al capitolo “Pulizia”.

Montaggio del multimixer

NOTA!
Pericolo d'incendio!

La scelta di una posizione sbagliata può implicare pericolo d'incendio.
– Non posizionare il multimixer su una superficie calda come i fornelli.
– Non posizionarlo vicino a fonti di calore come radiatori.

- Appoggiare il multimixer su una superficie salda, piatta e impermeabile.
- Non posizionare il multimixer direttamente su o vicino le piastre di fornelli a gas o elettrici o altre fonti di calore.
- Montare il multimixer in modo che non possa ribaltarsi.

Assemblaggio del multimixer

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Prima di assemblare il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non aprire l'involucro, ma far eseguire la riparazione a personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Il multimixer contiene parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.
- Non riporre mai il multimixer in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Se il multimixer non viene utilizzato, oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnerlo sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ferimento!

Il multimixer è dotato di lame affilate che possono causare lesioni in caso di manipolazione inadeguata.

- Non afferrare il multimixer dalle lame quando lo si assembla.

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

Il posizionamento non corretto può causare il danneggiamento dell'interruttore di blocco.

– Durante il montaggio della brocca di vetro sulla base del motore accertarsi che il posizionamento della stessa e della base del motore sia corretto.

1. Sistemare la base del motore 6 su una superficie piana, antiscivolo e asciutta vicino ad una presa di corrente.
2. Posizionare la brocca di vetro 3 sulla base del motore 6 in modo che il simbolo del lucchetto aperto 5 sul l'anello di tenuta 4 si trovi sul simbolo della freccia sulla base del motore 6.
3. Tenere ferma la brocca di vetro 3 con una mano dalla maniglia. Ruotare in senso orario fino a quando il simbolo del lucchetto chiuso 5 sull'anello di tenuta 4 si trova sopra alla freccia sulla base del motore 6.
4. Versare gli ingredienti nella brocca di vetro 3. Fare attenzione a non superare le tacche di riempimento laterali per gli ingredienti freddi e le zuppe sulla brocca di vetro.
5. Posizionare il coperchio 1 sulla brocca di vetro 3 in modo che esso sia posizionato a destra del manico della brocca di vetro 3. Spingere il coperchio 1 saldamente verso il basso e ruotarlo in senso orario fino a quando la sporgenza del coperchio 1 si trova esattamente sopra al beccuccio della brocca di vetro 19 . Accertarsi che i due tappi laterali della brocca di vetro 3 si trovino nei supporti laterali del coperchio 1.
6. Inserire il contenitore graduato 17 nell'apertura del coperchio 1. Posizionare il contenitore graduato 17 sull'apertura in modo che gli intagli nel coperchio 1 siano allineati a quelli del contenitore graduato 17.
7. Eseguire le impostazioni desiderate per la cottura o il mix degli ingredienti (vedere capitolo “Utilizzo”).

Utilizzo

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Prima di assemblare il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Collegare il multimixer solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta. Il multimixer è dimensionato per una tensione di rete compresa tra 220 V e 240 V / 50/60 Hz.
- Collegare il multimixer solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.
- Il multimixer è conforme alla classe di protezione 1. Collegarlo esclusivamente ad una presa di corrente correttamente installata. Il collegamento ad una ciabatta o presa multipla non è consentita e può provocare incendi.

Accendere il multimixer

Con il tasto on/off 10 si accende il multimixer e si passa in modalità di standby o di sospensione.

1. Collegare il multimixer all'alimentazione di corrente. La spia di controllo 9 sul pannello di comando 7 lampeggia di colore arancione e viene emesso un segnale acustico.
2. Premere una volta il tasto on/off 10. La spia di controllo 9 si illumina in modo continuo di colore arancione e viene emesso un segnale acustico. Il multimixer si trova in modalità di standby.
3. Premere il tasto on/off 10 nuovamente per portare il multimixer in modalità di sospensione. Tutte le impostazione vengono eliminate.
4. Per spegnere il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente. La spia di controllo 9 si spegne.

Impostare il tempo di cottura

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ustioni!

Pericolo di ustione dovuto alle elevate temperature durante la modalità di cottura.

- Accertarsi che la brocca di vetro e l'anello di tenuta siano inserite correttamente sulla base del motore prima di accendere il multimixer.
- Prima dell'inizio del processo di cottura, accertarsi che il coperchio e il contenitore graduato integrato nel coperchio siano posizionati correttamente e saldamente sulla brocca di vetro.
- Osservare il segno laterale sulla brocca di vetro relativo alla quantità di riempimento massima della brocca di vetro.

Se il multimixer si trova in modalità di standby, con i tasti 12 e 13 è possibile impostare il tempo di cottura (si veda **figura A** e **B**). Con questi tasti è possibile modificare nuovamente il tempo di cottura impostato della modalità di riscaldamento e cottura in qualsiasi momento.

- Premere il tasto 13 per aumentare gradualmente ad intervalli di 1 minuto il tempo di cottura. Ogni pressione di tasto viene confermata da un segnale acustico. Il tempo di cottura impostato viene visualizzato sul display sul pannello di comando 7.
- Premere il tasto 13 per impostare il tempo di cottura massimo pari a 30 minuti.
- Premere il tasto 12 per ridurre gradualmente il tempo di cottura ad intervalli di 1 minuto per ogni pressione del tasto. Ad ogni pressione del tasto viene emesso un segnale acustico.

Impostare la temperatura

Il multimixer consente 3 diversi livelli di riscaldamento degli ingredienti.

- Premere il tasto desiderato per la bollitura 14, la cottura lenta 15 o la cottura 16 dei piatti (vedere **figura A** e **B**).

Modificare l'impostazione della temperatura

- Premere un altro tasto (14 15 16) per modificare la temperatura impostata in modalità di cottura (vedere **figura A** e **B**).

Impostare la modalità di mantenimento caldo

- Durante la modalità di cottura, premere di nuovo il tasto scelto (14 15 16) per portare il multimixer in modalità di mantenimento caldo (vedere **figura A** e **B**). La spia di controllo 9 ora si accende di colore bianco.
- Premere una seconda volta il tasto selezionato (14 15 16) per terminare completamente la modalità di mantenimento caldo del multimixer.

Il tempo di cottura trascorre

Non appena il tempo di cottura impostato è trascorso, il segnale acustico suona per sei volte e il multimixer passa automaticamente in modalità di mantenimento al caldo.

Dopo una fase di mantenimento caldo di circa 40 minuti, il multimixer interrompe automaticamente la modalità di mantenimento caldo e torna in modalità di standby.

Impostazione delle funzioni

Il multimixer dispone di 2 diverse funzioni: la funzione di mescolamento e quella di mix.

Utilizzare la funzione di mescolamento

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ferimento!

In caso di utilizzo inappropriato, il numero di giri della funzione di mescolamento implica pericolo di ferimento.

- Accertarsi che la brocca di vetro e l'anello di tenuta siano inserite correttamente sulla base del motore prima di azionare la funzione di mescolamento.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.
- Accertarsi che prima dell'azionamento della funzione di mescolamento il coperchio sia posizionato saldamente sulla brocca di vetro.
- Accertarsi che il contenitore graduato integrato nel coperchio si trovi nel coperchio prima dell'accensione della funzione di mescolamento.
- Durante il funzionamento, non mettere le mani nella brocca di vetro.
- Accertarsi che durante il funzionamento non entrino oggetti nella brocca di vetro, eccetto gli ingredienti previsti.
- Inserire gli ingredienti nella brocca di vetro prima di azionare la funzione di mescolamento.
- Utilizzare esclusivamente l'apertura nel coperchio in cui è inserito il contenitore graduato per aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento.
- Attenzione a non superare le tacche laterali della brocca di vetro relative alla quantità di riempimento massima.

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

Per evitare danni al multimixer, utilizzare la funzione di mescolamento per non oltre 10 secondi al pezzo.

- Utilizzare la funzione di mescolamento solo con interruzioni.

Si può utilizzare la funzione di mescolamento del multimixer in qualsiasi momento durante la modalità di cottura e mantenimento caldo. Utilizzare questa funzione in modalità di standby solo per incorporare gli ingredienti.

L'utilizzo della funzione di mescolamento è raccomandata per cuocere lentamente cipolle, aglio o altri ingredienti base all'inizio di una ricetta.

1. Accertarsi che il coperchio 1 sia fissato saldamente sulla brocca di vetro 3 e che il contenitore graduato 17 si trovi nel coperchio.
2. Tenere premuto il tasto di funzione di mescolamento 11 sul pannello di comando 7 per attivare la funzione di mescolamento (vedere **figura A** e **B**).
3. Rilasciare il tasto di funzione mescolamento 11 per terminare il processo di mescolamento.

Se gli ingredienti non sono ancora sufficientemente mescolati, attendere e ripetere quindi i passaggi fino ad ottenere il risultato desiderato.

Utilizzare la funzione mix

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ferimento!

In caso di utilizzo inappropriato, il numero elevato di giri della funzione mix implica pericolo di ferimento.

- Accertarsi che la brocca di vetro e l'anello di tenuta siano inserite correttamente sulla base del motore prima di azionare la funzione mix.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.
- Accertarsi che prima dell'azionamento della funzione mix il coperchio sia posizionato saldamente sulla brocca di vetro.
- Accertarsi che il contenitore graduato integrato nel coperchio si trovi nel coperchio prima dell'accensione della funzione mix.
- Durante il funzionamento, non mettere le mani nella brocca di vetro.
- Accertarsi che durante il funzionamento non entrino oggetti nella brocca di vetro.
- Inserire gli ingredienti nella brocca di vetro prima di azionare la funzione mix.
- Utilizzare esclusivamente l'apertura nel coperchio in cui è inserito il contenitore graduato per aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento.
- Attenzione a non superare le tacche laterali della brocca di vetro relative alla quantità di riempimento massima.

NOTA!
Velocità di mix limitata!

In caso di liquidi caldi di temperatura superiore a 70 °C esiste il rischio di fuoriuscita del liquido all'accensione della funzione mix.

- Se la temperatura degli ingredienti riscaldati supera i 70 °C, la velocità della funzione mix del multimixer viene limitata automaticamente al livello di velocità “2”.

NOTA!
Pericolo di surriscaldamento!

L'uso improprio del multimixer può provocare danni.

- Per prevenire danni al motore del multimixer, non superare la durata massima di funzionamento del motore di 3 minuti. Quindi non utilizzare mai la funzione di mix per oltre 3 minuti senza interruzione.
- Non utilizzare la funzione Pulse per oltre 2-3 secondi poiché il motore potrebbe surriscaldarsi.

NOTA!
Attivazione della funzione mix!

Per garantire l'attivazione della funzione mix, accertarsi che l'interruttore della funzione mix sia stato portato in posizione "0" prima di spegnere il multimixer. Altrimenti, in caso di nuovo collegamento del multimixer all'alimentazione, si attiva il dispositivo di protezione che impedisce l'uso della funzione mix.

La funzione mix del multimixer dispone di 4 livelli e della funzione Pulse che viene impostata con il selettore rotante per la funzione di mix 8 sul pannello di comando 7 (vedi **figura A** e **B**). Si può utilizzare la funzione mix solo dopo aver terminato la modalità di cottura e mantenimento caldo.

1. Disinserire prima la modalità di cottura e/o mantenimento caldo con i tasti per "Bollitura" 14, "Cottura lenta" 15, "Cottura" 16 o il tasto on/off 10. Se la modalità di riscaldamento è stata disattivata con il tasto on/off 10, portare il multimixer di nuovo in modalità di standby premendo di nuovo il tasto on/off 10.
2. Accertarsi che il coperchio 1, incluso il contenitore graduato 17 sia applicato saldamente sulla brocca di vetro 3.
3. Con il selettore rotante per la funzione di mix 8 selezionare la velocità desiderata per la funzione mix. Per motivi di sicurezza, la funzione mix può raggiungere al massimo il livello di velocità "2" se la temperatura degli ingredienti riscaldati supera i 70 °C.
4. Non utilizzare mai la funzione di mix per oltre 3 minuti al pezzo. Fare una pausa prima del successivo processo di mix.

Lavorare con il multimixer

Preparare le zuppe

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ustioni!
Durante l'utilizzo, dal multimixer fuoriesce vapore caldo. I pezzi del multimixer diventano caldi.

- Prima di avviare la procedura di mix o di cottura di liquidi caldi, accertarsi che il contenitore graduato e il coperchio siano fissati sulla brocca di vetro.
- Riempire con gli ingredienti per le zuppe fino alla tacca dei 1.400 ml nella brocca di vetro.
- Dai fori di dispersione sul coperchio fuoriesce vapore caldo! Provvedere a mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, quali tende e tendaggi.
- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del multimixer durante il funzionamento. Indossare sempre guanti da cucina termoisolanti o utilizzare le presine per toccare il multimixer e gli accessori. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori!
- Attenzione: dal multimixer può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento!

NOTA!
Diverse temperature durante la cottura
L'elemento scaldante viene controllato da un termostato. Il calore durante la cottura viene aumentato e ridotto alternativamente, cosa che aumenta o riduce la formazione di bolle.

NOTA!
Funzione automatica di mantenimento caldo
Allo scadere del tempo di cottura impostato, il multimixer passa automaticamente in modalità di mantenimento caldo.

NOTA!
Rosolare gli ingredienti

Per rosolare o stufare ingredienti come cipolle o aglio, versare prima il burro o l'olio nella brocca di vetro e quindi azionare la temperatura e il tempo di cottura. Accertarsi che il burro o l'olio finiscano sulla piastra di riscaldamento e non sulle lame. Per fondere il burro selezionare la temperatura più bassa. Accertarsi che dopo aver inserito il burro e le cipolle, il contenitore graduato venga chiuso con il coperchio.

1. Appoggiare la base del motore 6 su una superficie stabile, piatta, impermeabile e termoresistente.
2. Montare la brocca di vetro 3 sulla base del motore 6 e collegare il multimixer alla rete elettrica.
3. Inserire gli ingredienti necessari e riapplicare il coperchio 1, incluso il contenitore graduato 17 sulla brocca di vetro 3.
4. Premere il tasto on/off 10 per portare il multimixer in modalità di standby. Non appena il multimixer è pronto a funzionare, si illumina la spia di controllo 9 costantemente di colore arancione.
5. Selezionare il tempo di cottura necessario con i tasti 12 e 13. Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante la modalità di cottura. Si osservi che in questa modalità occorre necessariamente impostare un periodo di cottura poiché il multimixer non può avviare il processo di cottura senza l'impostazione.
6. Accertarsi che il coperchio 1, incluso il contenitore graduato 17 sia fissato saldamente sulla brocca di vetro 3.
7. Premere il tasto funzione mescolamento 11 sul pannello di comando 7 per mescolare ingredienti come cipolle e aglio.
8. Inserire i restanti ingredienti, come ad es. verdura, brodo o spezie attraverso l'apertura del coperchio 1 nella brocca di vetro 3 e fissare il coperchio 1 in modo sicuro sulla brocca di vetro 3.
9. Premere il tasto 16 per portare a cottura gli ingredienti.
10. Dopo alcuni minuti di cottura ad elevata temperatura della zuppa, ridurre la temperatura premendo il tasto “Cottura lenta” 15 oppure “Bollitura” 14. Lasciar cuocere lentamente la zuppa. Quando è trascorso il tempo di cottura, vengono emesso un segnale acustico per sei volte. Il multimixer passa automaticamente in modalità di mantenimento caldo.

11. Se lo si desidera, impostare il livello di velocità “1” con il selettore rotante per la funzione di mix 8 per ridurre la zuppa in purea.
12. Immediatamente dopo la fine del processo di mix, staccare la spina dalla presa di corrente.

Mixare ingredienti freddi

NOTA!
Danni al dispositivo dovuti a sovraccarico!

Se il motore del mixer smette di funzionare, si tratta di sovraccarico del multimixer. Spegnere immediatamente il multimixer. Staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere con cautela una porzione della brocca di vetro. Quindi proseguire il processo di mix.

NOTA!
Danni al dispositivo dovuti ad eccessivo riempimento!

Riempire la brocca di vetro per la lavorazione di ingredienti freddi fino ad un massimo di 1.750 ml.

Il multimixer può essere utilizzato come un mixer tradizionale per mixare ingredienti freddi o tritare cubetti di ghiaccio.

1. Appoggiare la base del motore 6 su una superficie solida, piatta, impermeabile e termoresistente.
2. Montare la brocca di vetro 3 e collegare il multimixer alla rete elettrica.
3. Versare gli ingredienti necessari nella brocca di vetro 3.
4. Applicare il coperchio 1, incluso il contenitore graduato 17 sulla brocca di vetro 3.
5. Se necessario, durante la procedura di mix, aggiungere gli altri ingredienti nella brocca di vetro 3. Estrarre il contenitore graduato 17 che si trova nel coperchio 1 ed inserire gli ingredienti dal foro.
6. Impostare il selettore rotante per la funzione di mix 8 sulla velocità desiderata o utilizzare la funzione Pulse.
7. Riportare il selettore rotante 8 in posizione “0” non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
8. Immediatamente dopo la fine del processo di mix, staccare la spina dalla presa di corrente.

Consigli per ottenere i migliori risultati

Utilizzare la funzione di mescolamento

- all'inizio della preparazione, se si rosolano cipolle, aglio o ingredienti simili.
- più volte se si desidera portare gli ingredienti a cottura il prima possibile dopo aver selezionato il tasto “Cottura” 16 per la temperatura elevata. Non appena gli ingredienti cuociono, tornare ad una temperatura più bassa (“Cottura lenta” 15 o “Bollitura” 14).
- per fondere il formaggio, dopo aver disinserito la funzione di cottura.

Utilizzare la funzione mix

- per ridurre in purea gli ingredienti per le zuppe. Selezionare il livello di velocità da 1 a 4 con il selettore rotante 8.
- per frullare gli ingredienti, come ad es. erbe, noci, pezzi di pane. Accertarsi prima che le lame siano asciutte, poiché altrimenti gli ingredienti restano attaccati alle pareti della brocca di vetro.

Utilizzare la funzione Pulse

- se gli ingredienti restano attaccati alle pareti della brocca di vetro durante il mix.
- per sminuzzare pezzi grandi.

NOTA!
Utilizzare a brevi intervalli!

Utilizzare la funzione Pulse a brevi intervalli ed attendere prima dell'intervallo successivo fino a quando la lama torna ferma.

Consigli di utilizzo generali

- Non lavorare gli ingredienti troppo a lungo.
- Inserire sempre un po' di burro o olio sulla piastra di riscaldamento 22 prima di impostare il tempo di cottura.
- Utilizzare il contenitore graduato 17 fuori dal coperchio 1 per pesare gli ingredienti. Reinserire il contenitore graduato immediatamente nel coperchio 1 dopo aver aggiunto gli ingredienti.
- Aggiungere burro e olio sempre sulla piastra di riscaldamento 22 e lasciare che il grasso si fonda a basso calore prima di stufare le verdure.
- Se la zuppa diventa troppo densa, diluirla con brodo o latte magro, senza superare mai la quantitàmassima di 1.400 ml.
- Per bevande fredde utilizzare solo ingredienti freddi.

Pulizia

AVVERTIMENTO!
Scossa elettrica!

Dato che il multimixer funziona a una tensione di rete pericolosa, il contatto con i pezzi sottoposti a tensione può provocare lesioni gravi o morte.

– Quando si pulisce il multimixer, staccare prima la spina dalla presa di corrente.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

– Non immergere mai il multimixer in acqua.
– Assicurarsi che l'acqua non penetri nella base!

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scottature!

Il multimixer si scalda durante il funzionamento!

– Prima di pulire il multimixer, attendere sempre che si sia completamente raffreddato!

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

– Durante lo smontaggio della brocca di vetro dalla base del motore, fare attenzione a non ruotare eccessivamente la brocca di vetro, poiché così si stacca l'interruttore di bloccaggio tra la brocca di vetro e la base del motore. Di conseguenza, gli ingredienti che si trovano nella brocca di vetro potrebbero uscire.

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio del multimixer può provocare danni.

- Per lavare la base del motore del multimixer, non immergerlo mai nell'acqua e di non utilizzare pulitrici a vapore. Altrimenti il multimixer potrebbe danneggiarsi.
- Non lavare mai i pezzi elettrici del multimixer in lavastoviglie. Esse danneggerebbero irrimediabilmente il multimixer.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.
2. Attendere che il multimixer si raffreddi completamente.
3. Pulire il multimixer con un panno morbido leggermente umido. In seguito far asciugare completamente tutti i pezzi.

Pulire la base del motore e la piastra di riscaldamento

1. Spegnere il multimixer con il tasto on/off 10 ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare che il multimixer si raffreddi completamente prima di iniziare con lo smontaggio e la pulizia.
3. Rimuovere la brocca di vetro 3 dalla base del motore 6. Tenere la brocca di vetro 3 dalla maniglia e ruotarla in senso antiorario fino a quando il simbolo del lucchetto aperto 5 sull'anello di tenuta 4 si trova sulla freccia della base del motore 6.
4. Sollevare la brocca di vetro 3 verso l'alto.
5. Pulire la base del motore 6 e il cavo di alimentazione con un panno morbido leggermente umido.
6. Pulire la piastra di riscaldamento 22 con acqua di lavaggio calda e una spazzola o una spugna. Accertarsi che nessun liquido penetri in alcun caso nella base del motore 6. In particolare, sfregare i residui ostinati prima con un po' di olio e poi lavarli con acqua saponata.
7. Asciugare con attenzione la base del motore 6, il cavo di alimentazione e la piastra di riscaldamento 22 con un panno asciutto e privo di pilucchi. Lasciare asciugare ancora per circa 30 minuti all'aria.

8. Accertarsi che la base del motore 6 e la piastra di riscaldamento 22 siano completamente puliti e non presentino alcun danno o lacerazioni, graffi o segni di usura prima di riapplicarvi la brocca di vetro 3.

Pulizia della brocca di vetro

AVVERTIMENTO!
Pericolo di ferimento!

Le lame nella parte inferiore della brocca di vetro sono molto affilate.

- Procedere con cautela durante la pulizia della brocca di vetro.
- Prima della pulizia, accertarsi che il multimixer sia completamente spento.
- Durante lo smontaggio della brocca di vetro e dell'anello di tenuta non afferrare mai le lame.

1. Spegnere il multimixer ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare che il multimixer si raffreddi completamente prima di iniziare con lo smontaggio e la pulizia della brocca di vetro.
3. Rimuovere il coperchio 1 e il contenitore graduato 17 dalla brocca di vetro 3.
4. Svitare la guarnizione di gomma 18 dal coperchio 1.
5. Svitare la brocca di vetro 3 dall'anello di tenuta 4. Tenere fermo il manico della brocca di vetro 3 con una mano e l'anello di tenuta 4 con l'altra mano. Ruotare l'anello di tenuta 4 in direzione del simbolo del lucchetto aperto in alto 5 sull'anello di tenuta 4 e la brocca di vetro 3 nella direzione opposta.
6. Pulire la brocca di vetro 3, il coperchio 1, il contenitore graduato 17 e la guarnizione di gomma 18 in acqua saponata calda. Questi componenti del multimixer sono resistenti in lavastoviglie e possono essere puliti anche così.
7. Asciugare con cura tutti i componenti del multimixer dopo la pulizia e lasciarli asciugare ancora per circa 30 minuti all'aria. Accertarsi che i pezzi del multimixer restino fuori dalla portata dei bambini.
8. Accertarsi che tutti i pezzi siano completamente puliti e non presentino lacerazioni, graffi o segni di usura. La tenuta della brocca di vetro 3 può essere verificata con un po' di acqua.
9. Quindi riassemblare il multimixer (vedi **figura C**).
10. Avvitare di nuovo l'anello di tenuta 4 e la brocca di vetro 3.
11. Quindi riapplicare la brocca di vetro 3 con l'anello di tenuta 4 sulla base del motore 6.
12. Fissare il coperchio 1 incluso il contenitore graduato 17 di nuovo sulla brocca di vetro 3.

Pulire l'inserto misuratore

Per staccare i residui sotto alle lame di taglio 20 dell'inserto misuratore, procedere come segue:

1. Versare circa 0,5 litri di acqua saponata nella brocca di vetro 3.
2. Accendere il multimixer come riportato al capitolo “Utilizzo“.
3. Impostare un tempo di cottura di 2 minuti con il tasto “Aumentare il tempo di cottura” 13 e premere sul tasto “Bollitura” 14.
4. Quando l'acqua di lavaggio è calda, premere il tasto “Bollitura” 14 per disinserire la modalità di cottura.
5. Impostare la funzione mix con il selettore rotante 8 sul livello “1”.
6. Dopo 2 minuti, rimuovere l'acqua di lavaggio e ripetere la procedura con acqua pulita.

Conservazione

NOTA!
Pericolo di danneggiamento!

La conservazione inadeguata può provocare danni al multimixer.

- Non lasciare mai insorvegliato il multimixer quando il cavo di alimentazione è inserito nella presa di corrente.
- Lasciare prima raffreddare il multimixer e pulirlo prima di non utilizzarlo per un lungo periodo.
- Se non si utilizza per lungo tempo il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Conservare il multimixer in un luogo pulito, asciutto e al riparo dal gelo.
- Proteggere il multimixer dai raggi diretti del sole e dall'umidità, da urti e cadute.
- Conservare il multimixer in modo che non sia accessibile ai bambini.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul multimixer.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno alla base del motore, non piegarlo e non posarci oggetti pesanti sopra.
- No spostare mai il multimixer se la brocca di vetro si trova sulla base del motore.
- Non conservare mai il multimixer assemblato.

1. Rimuovere la brocca di vetro 3 dalla base del motore 6.
2. Sollevare la base del motore 6 con entrambe le mani ed appoggiarlo su una superficie piana, asciutta e antiscivolo. Tenere il multimixer lontano dalla portata dei bambini e non lasciare appeso verso il basso il cavo di alimentazione.
3. Posizionare la brocca di vetro 3 preferibilmente accanto alla base del motore 6.

Dati tecnici

Modello:	KW7000
Tensione di alimentazione:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potenza:	1.200 W
Descrizione prodotto:	Multimixer con funzione di cottura
Classe di protezione:	1
Peso:	ca. 5,5 kg
Dimensioni: (larghezza x profondità x altezza)	ca. 23 cm x 18,4 cm x 45,3 cm
Numero articolo:	39066
Capacità della brocca di vetro:	max. 1.750 l di alimenti freddi max. 1.400 l di alimenti caldi
Periodo promozionale	11/2014

Dichiarazione di conformità

CE Richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Consegnare il cartone e la scatola alla raccolta di carta usata, le pellicole alla raccolta di materiali riciclabili.

Smaltimento dell'apparecchio esausto

(Applicabile nella Comunità Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno l'apparecchio non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, di smaltire gli apparecchi non più utilizzati separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo affianco.

Ricette

Mousse di mele

Ingredienti:

5 mele (sbucciate e private del nocciolo)
Succo di mezzo limone
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
50 ml di acqua

Preparazione:

Inserire le mele (tagliate a fettine), il succo di limone, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'acqua nella brocca di vetro e far cuocere con la funzione Cottura per 12 minuti. Quindi ridurre in purea alla velocità 3.

Frappé di banane e arance

Ingredienti:

50 g di zucchero
2 banane
1 arancio (sbucciato e tagliato a filetti)
1 tazza di cubetti di ghiaccio
150 g di yogurt naturale
500 ml di latte

Preparazione:

Inserire lo zucchero, le banane e le arance a filetti nella brocca di vetro e ridurre in purea con la funzione Pulse. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e tritare con la funzione Pulse. Quindi aggiungere lo yogurt naturale e il latte e mixare alla velocità 2.

Salsa barbecue

Ingredienti:

½ cucchiaio di olio di arachidi
1 cipolla media (tritata)
1 spicchio d'aglio (spremuto)
300 ml di pomodori in purea
2 cucchiai di miele
250 ml di cola
Poche gocce di salsa Worcester
1 cucchiaino di paprica in polvere
2 cucchiai di aceto balsamico

Preparazione:

Inserire l'oli odi arachidi, la cipolla e l'aglio nella brocca di vetro. Rosolare gli ingredienti con la funzione di cottura lenta per circa 5 minuti. Aggiungere i restanti ingredienti e lasciar cuocere con la funzione cottura per 25 minuti. Dopo 10 minuti lasciar lessare con la funzione bollitura fino a quando si ottiene una consistenza simile allo sciroppo.

Lasciar raffreddare e servire insieme ad alimenti grigliati.

Conservare in un contenitore ermetico la salsa barbecue in frigorifero per 3-4 giorni.

Zuppa cremosa di cavolfiore

Ingredienti:

½ cavolfiore (a rosette)
1 cipolla (sbucciata)
1 cucchiaino di burro
1/2 cucchiaino di curry
750 ml di brodo vegetale
50 ml di panna
50 g di formaggio a pasta fusa, sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

Inserire la cipolla e le rosette di cavolfiore nella brocca di vetro e tritare con la funzione

Pulse. Quindi lasciar bollire con la funzione Bollitura per 15 minuti. Aggiungere burro e curry e con la modalità di cottura spenta lasciar ritirare per 5 minuti.

Aggiungere il brodo vegetale e la panna e lasciar cuocere per altri 20 minuti con la funzione Bollitura. Quindi mescolare il tutto di tanto in tanto con la funzione di mescolamento.

Aggiungere formaggio a pasta filata, condire con sale, pepe e noce moscata e servire.

Zuppa di broccoli e formaggio

Ingredienti:

25 g burro

1 cucchiaio di olio di oliva

1 cipolla (tagliata a pezzi)

1 porro (tagliato finemente)

350 g di broccoli (a rosette)

1 patata piccola (sbucciata e tagliata a cubetti)

700 ml di brodo di gallina

4 cucchiai di panna

Sale, pepe

125 g di Emmental (tagliato a pezzi)

Preparazione:

Inserire il burro, l'olio d'oliva, la cipolla e il porro nella brocca di vetro e lasciare rosolare con la funzione Cottura lenta per 5 minuti. Aggiungere i broccoli, le patate e il brodo di gallina e lasciar cuocere con la funzione Cottura per 20 minuti. Quindi ridurre in purea alla velocità 2.

Aggiungere panna, spezie e formaggio e ridurre nuovamente in purea alla velocità 2. Versare la zuppa nel piatto e servire.

Zuppa cremosa di champignon

Ingredienti:

250 g di champignon freschi
1 ½ cucchiaio di burro
1 cucchiaino di farina
Succo di ½ limone
400 ml di brodo di gallina
50 ml di panna
1 uovo
Sale, pepe
Prezzemolo (lavato e tagliato finemente)

Preparazione:

Lavare gli champignon, cospargere di succo di limone, inserirli nella brocca di vetro. Quindi frullare con la funzione Pulse.

Aggiungere burro e farina e lessare con la funzione Bollitura per 10 minuti.

Aggiungere il brodo di gallina e lasciar cuocere per altri 10 minuti con la funzione Cottura lenta.

Quindi aggiungere la panna e l'uovo e mixare alla velocità 3. Con la funzione Bollitura spenta lasciar ritirare per 10 minuti. Quindi mescolare il tutto di tanto in tanto con la funzione di mescolamento.

Condire con prezzemolo, sale e pepe e ottenere una purea con la velocità 3.

Zuppa di prosciutto e piselli

Ingredienti:

1 cucchiaio di olio di oliva
200 g di prosciutto (a striscette)
1 cipolla (tagliata grossolanamente)
1 porro (tagliato a rondelle)
2 spicchi d'aglio (tritati finemente)
500 g di piselli surgelati
700 ml di brodo di gallina
1 cucchiaio di timo essiccato, sale, pepe

Preparazione:

Impostare un tempo di cottura di 25 minuti ed accendere la funzione Cottura lenta. Inserire olio, prosciutto, cipolla e porro nella brocca di vetro e lasciar cuocere per circa 4 minuti. Passare alla funzione Cottura, aggiungere aglio, piselli, brodo vegetale e timo e lasciare cuocere.

Dopo 20 minuti, aggiungere sale e pepe e passare alla funzione di Bollitura.

Ridurre in purea la zuppa alla velocità 2.

Crema di fragole e fiori di sambuco

Ingredienti:

400 g di fragole (a spicchi)
25 g di zucchero al velo
2 cucchiai di sciroppo di fiori di sambuco
250 ml di panna montata
Rametto di menta fresca

Preparazione:

Inserire le fragole, lo zucchero al velo e lo sciroppo di fiori di sambuco nella brocca di vetro. Azionare la funzione Bollitura e lasciar cuocere gli ingredienti per 3 minuti.

Ridurre in purea fine la massa per un paio di secondi alla velocità 1 e poi lasciare raffreddare.

Mettere la panna montata sotto alla massa, versare in piccoli bicchieri, guarnire con la menta e servire freddo.

Guacamole

Ingredienti:

1 grande avocado (sbucciato, senza nocciolo e tagliato finemente)

40 ml di succo di limone

½ contenitore di Creme Fraiche

1 spicchio d'aglio (sbucciato e tagliato finemente)

1 cucchiaino di chili

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e mixare fino ad ottenere una massa cremosa.

Si abbina perfettamente al pane o alle verdure a filetti.

Condimento balsamico al miele

Ingredienti:

2 cucchiai di senape di Digione

2 cucchiai di miele

1 spicchio d'aglio (schiacciato)

4 cucchiai di aceto balsamico

6 cucchiai di olio di oliva

Sale marino, pepe nero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e mixare per circa 30 secondi alla velocità 4 fino ad ottenere una massa liscia.

Il condimento può essere conservato in un bicchiere ermetico in frigorifero per 3-4 giorni.

Zuppa cremosa di patate

Ingredienti:

400 g di patate (sbucciate e tagliate a dadini)
1/8 di bulbi di sedano (a dadini)
200 g di carote (a dadini)
1 porro (tagliato a rondelle)
500 ml di brodo vegetale
2 cucchiai di panna acida
Sale, pepe

Preparazione:

Inserire le patate, il sedano, le carote e il porro nella brocca di vetro e tritare con la funzione Pulse. Aggiungere il brodo vegetale e lasciar cuocere per 20 minuti con la funzione Cottura lenta. Aggiungere la panna acida e insaporire con sale e pepe. Quindi ridurre in purea alla velocità 3.

Guarnire con prezzemolo e servire subito.

Succo di kiwi e zenzero

Ingredienti:

1 mela (sbucciata, tagliata a dadini)
1 kiwi (sbucciato, tagliato a dadini)
1 cucchiaino di zenzero fresco (grattugiato)
Succo di 1 pompelmo
Succo di 1 limetta
2 cucchiaini di sciroppo di acero
1 tazza di cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e ridurre in purea alla velocità 4 fino ad ottenere una bevanda cremosa.

Condimento alle erbe

Ingredienti:

1 mazzetto di erbe fresche miste
(prezzemolo, coriandolo, menta, erba cipollina e basilico)
1 spicchio d'aglio (tagliato e sbucciato)
4 cucchiai di aceto balsamico
2 cucchiai di olio di oliva
Sale marino, pepe nero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e mixare fino a quando gli ingredienti si mescolano bene.
Servire il condimento con pesce, agnello o pollo.

Zuppa di zucca

Ingredienti:

1 piccola cipolla
800 g di zucca (a dadini)
2 cucchiai di olio di oliva
500 ml di brodo di gallina
20 g di zenzero (grattugiato)
Sale, pepe, chili in polvere
100 ml di panna

Preparazione:

Impostare la funzione mix al livello 1 e inserire la cipolla con le lame in movimento fino a quando viene tagliata finemente. Aggiungere l'olio d'oliva, azionare la funzione di Cottura lenta e stufare il tutto per 5 minuti. Aggiungere la zucca e il brodo di gallina, passare alla funzione di cottura e lasciar cuocere per 25 minuti. Aggiungere sale, pepe, chili in polvere, zenzero e panna e ridurre in purea fine alla velocità 1.

Frappé di rape rosse

Ingredienti:

2 rape rosse (cotte)
½ cetriolo da insalata
4 pomodori
Un po' di tabasco
Sale

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti elencati nella brocca di vetro e mixare alla velocità 4 fino ad ottenere un frullato bello cremoso.

Frappé di spinaci

Ingredienti:

150 g di spinaci freschi
150 ml di succo d'arancia appena spremuto
2 banane
1 cucchiaio di mandorle tritate
1 cucchiaino di zenzero grattugiato

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti elencati nella brocca di vetro e mixare alla velocità 4 fino ad ottenere un frullato bello cremoso.
Riempire dei bicchieri, guarnire con foglie di basilico e servire.

Pollo thai al curry

Ingredienti:

1 cucchiaio di olio di arachidi
2 petti di pollo interi
(tagliati a pezzi)
100 g di pasta di curry
400 ml di latte di cocco
1 cucchiaio di zucchero di canna
½ dado di brodo di pollo

Preparazione:

Rosolare i petti di pollo in una padella per circa 4 minuti fino a dorarli.

Inserire nella brocca di vetro la carne di pollo, la pasta al curry, il latte di cocco, lo zucchero, il dado di brodo di pollo. Impostare la funzione di cottura lenta e lasciar cuocere per 25 minuti fino a quando la carne è cotta. Il riso Jasmine vi si abbina perfettamente.

Zuppa cremosa di pomodoro

Ingredienti:

1 piccola cipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai d'olio
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
750 g di pomodori pelati in barattolo
400 ml di brodo vegetale
Sale, pepe, paprica
100 g di panna
100 g di Creme Fraiche

Preparazione:

Inserire lo spicchio d'aglio nella brocca di vetro e tritare con la funzione Pulse. Aggiungere olio e pomodoro concentrato. Passare alla funzione di cottura e stufare per 2 minuti.

Aggiungere i pomodori pelati, sale, pepe, paprica in polvere e brodo vegetale. Passare alla funzione di Cottura lenta e lasciar cuocere per 15 minuti, quindi girare il tutto di tanto in tanto con la funzione di mescolamento. Aggiungere la panna e la Creme Fraiche. Spegnere la funzione di Cottura lenta e finire di cuocere con il calore residuo per 5 minuti. Quindi ridurre in purea alla velocità 1-4. Guarnire con erba cipollina e servire.

Pesto alle noci

Ingredienti:

150 g di gherigli di noce a metà
200 ml di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio (tritato finemente)
1 manciata di foglie di basilico
50 g di parmigiano gratuggiato
Succo e buccia di 2 limoni
Sale marino, pepe nero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti elencati nella brocca di vetro e mixare alla velocità 4 per circa 30 secondi fino ad ottenere una pasta cremosa.

Il pesto alle noci può essere conservato in un contenitore ermetico in frigorifero per 3-4 giorni.

Salsa di pesche speziata

Ingredienti:

400 g di pesche in scatola
125 ml di vino bianco
2 spicchi d'aglio (sbucciato e tagliato)
2 cucchiaini di zenzero gratuggiato
1 piccolo peperoncino rosso (tagliato finemente)
1 cucchiaio di succo di limone
2 cucchiai di cherry dolce
2 cucchiai di miele
2 cucchiaini di salsa di soia chiara

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti della serie nella brocca di vetro e mixare alla velocità 4 fino ad ottenere una bella massa cremosa.

La salsa si abbina in modo straordinario a carni bianche o pesce.

GARANZIA

Indirizzo(i) assistenza:	Mascot Service & Partner GmbH Vogelsangstr. 11 CH-8307 Effretikon
Numero verde:	0848-000404
e-mail:	info@mascotservices.ch
Denominazione produttore/importatore:	Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG Raiffeisenstraße 24 A-6890 Lustenau, Austria
Denominazione prodotto:	Multi-mixer con funzione di cottura
Numero identificativo prodotto/produttore:	KW7000
Numero articolo:	39066
Periodo azione:	11/2014
Azienda e sede del rivenditore:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Descrizione del difetto: .....

.....

Nome dell'acquirente: .....

CAP/Città: .....

Indirizzo: .....

Tel./e-mail: .....

Firma:

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza. Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

ALDI SUISSE

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 24
A-6890 Lustenau
Austria

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

0848-000404 **info@mascotservices.ch**

Typ/Type/Modello:	Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.:	
KW7000	**39066**	11/2014

3 JAHRE GARANTIE

Kurzanleitung
Guide rapide | Guida veloce

Multi-Mixer mit Kochfunktion | Multi-Mixer avec fonction de cuisson | Multimixer con funzione di cottura

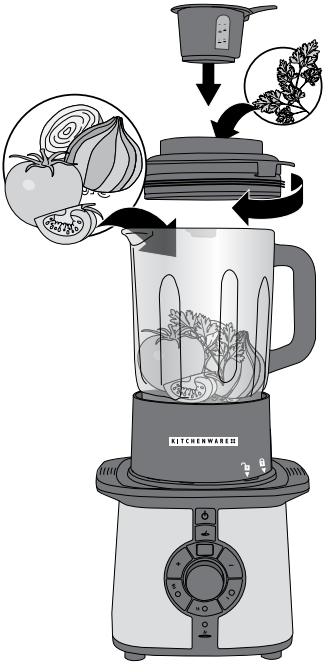
1. Erste Schritte | Premières étapes | Primi passaggi

ZUSAMMENBAUEN | ASSEMBLAGE | ASSEMBLAGGIO

- Eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche in der Nähe einer Steckdose wählen.
- Glaskrug mit Manschette auf den Motorsockel setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sich das geschlossene Schlosssymbol über dem Pfeil auf dem Motorsockel befindet.

- Choisissez une surface plane, antidérapante et sèche à proximité de la prise secteur.
- Posez le bol en verre avec le manche sur la base de moteur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole de fermeture fermé soit sur la flèche de la base de moteur.

- Individuare una superficie piana, antiscivolo ed asciutta posta in prossimità di una presa di corrente.
- Posizionare la brocca di vetro con l'anello di tenuta sulla base del motore e ruotarlo in senso orario fino a che il simbolo del lucchetto chiuso viene a trovarsi sopra alla freccia posta sulla base del motore.

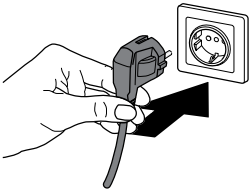


ZUTATEN EINFÜLLEN | INCORPORER LES INGRÉDIENTS | INSERIRE GLI INGREDIENTI

- Zutaten in den Glaskrug füllen. Achten Sie darauf, die Füllanzeigen für kalte Zutaten und Suppen nicht zu überschreiten.
- Deckel auf den Glaskrug setzen. Deckel fest nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass die beiden seitlichen Zapfen des Glaskrugs in den seitlichen Aufnahmen des Deckels liegen.
- Messbecher in die Öffnung des Deckels setzen. Bei Bedarf weitere Zutaten über die Öffnung des Deckels später nachfüllen.

- Remplissez le bol en verre avec les ingrédients. Veillez à ne pas dépasser les signes de remplissage pour les ingrédients et les soupes froides.
- Posez le couvercle sur le bol en verre. Appuyez fermement sur le couvercle vers le bas et tournez dans le sens horaire. Assurez-vous que les deux tiges latérales du bol en verre sont dans les plans latéraux du couvercle.
- Insérez le verre mesureur dans l'ouverture du couvercle. Si besoin, incorporez ultérieurement d'autres ingrédients par l'ouverture du couvercle.

- Inserire gli ingredienti nella brocca di vetro. Fare attenzione a non superare le tacche di riempimento per gli ingredienti freddi e le zuppe.
- Posizionare il coperchio sulla brocca di vetro. Premere con forza sul coperchio e ruotarlo in senso orario. Accertarsi che i due tappi laterali della brocca di vetro si trovino nei supporti laterali del coperchio.
- Inserire il contenitore graduato nell'apertura del coperchio. In caso di necessità, inserire ulteriori ingredienti utilizzando l'apertura del coperchio.

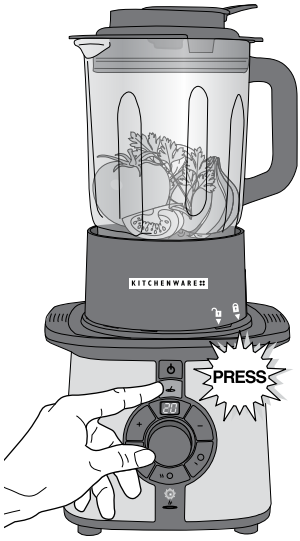


EINSCHALTEN | ALLUMER | ACCENSIONE

- Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
  Die Kontrollleuchte leuchtet dauerhaft orange und ein Signalton ertönt. Der Multi-Mixer ist betriebsbereit.

- Connectez le Multi-Mixer à l'alimentation.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation ⏻.
- Le voyant de contrôle s'allume en orange fixe et un bip est émis. Le Multi-Mixer est prêt à l'emploi.

- Collegare il multimixer all'alimentazione di corrente.
- Premere il tasto on/off ⏻.
- La spia di controllo si illumina in modo continuo di colore arancione e viene emesso un segnale acustico. Il multimixer è pronto all'utilizzo.



MIXFUNKTION | FONCTION DE MÉLANGE | FUNZIONE MIX

- Wählen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Mix-Geschwindigkeit (1 - 4).
- Drücken Sie die Rührfunktionstaste, um den Mixvorgang auszulösen.
- Wählen Sie über den Drehschalter die Pulse-Funktion, wenn Sie größere Stücke zerkleinern möchten.
  Die max. Betriebsdauer des Motors beträgt 3 Minuten. Überschreiten Sie diese Zeit nicht.

- Choisissez la vitesse de mélange souhaitée (1 – 4) à l'aide du commutateur rotatif.
- Appuyez sur le bouton de fonction d'agitation pour lancer le mixage.
- Choisissez sur le commutateur rotatif la fonction Pulse si vous souhaitez réduire en petits morceaux des plus gros morceaux.
- La durée de fonctionnement max. du moteur est de 3 minutes. Ne dépassez pas ce temps.

- Selezionare la velocità del frullatore desiderata (1 – 4), utilizzando il selettore rotante.
- Azionare il tasto funzione mescolamento per iniziare a frullare.
- Se si desidera sminuzzare pezzi grandi, selezionare la funzione Pulse dal selettore rotante.
- Il motore può essere attivato per al massimo 3 minuti. Non superare questo limite di tempo.

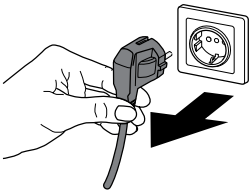
KOCHFUNKTION | FONCTION DE CUISSON | FUNZIONE DI COTTURA

- Stellen Sie zunächst die gewünschte Kochzeit über die Tasten **+** und **-** ein.
  Die Kochzeit kann während des Kochvorgangs jederzeit geändert werden.
- Wählen Sie über die Tasten Sieden ⟆, Garen ⟆⟆ und Kochen ⟆⟆⟆ die Kochfunktion aus.
  Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne. Der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.
  Nach 40 Minuten beendet der Multi-Mixer automatisch den Warmhaltemodus und schaltet in den Bereitschaftsmodus um.

- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité au moyen des boutons + et -.
- Le temps de cuisson est modifiable à tout moment pendant la cuisson.
- Sélectionnez la fonction de cuisson sur les boutons «Bouillir» ⟆, «Cuire à la vapeur» ⟆⟆ et «Cuire» ⟆⟆⟆.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra six signaux sonores. Le Multi-Mixer passe de manière automatique en mode maintien de la chaleur.
- Au bout de 40 minutes, le Multi-Mixer arrête automatiquement le mode de maintien au chaud et commute en mode veille.

- Impostare prima il tempo di cottura desiderato utilizzando il tasto **+** e **-**.
- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante la modalità di cottura.
- Utilizzando i tasti "Bollitura" ⟆, "Cottura lenta" ⟆⟆ e "Cottura" ⟆⟆⟆, selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Quando è trascorso il tempo di cottura, vengono emesso un segnale acustico per sei volte. Il multimixer passa automaticamente in modalità di mantenimento caldo.
- Dopo 40 minuti, il multimixer interrompe automaticamente la modalità di mantenimento caldo e entra in modalità di standby.

4. Reinigung | Nettoyage | Pulizia

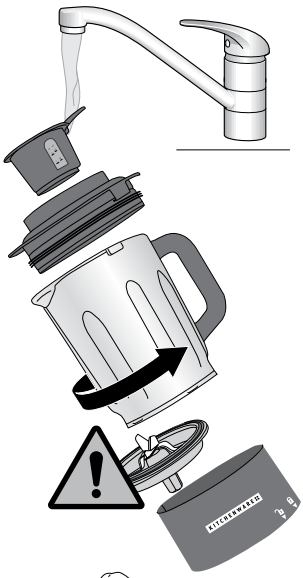


AUSSCHALTEN | ÉTEINDRE | SPEGNIMENTO

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
- Die Kontrollleuchte erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Appuyez sur le bouton d'alimentation ⏻.
- Le voyant de contrôle s'éteint.
- Retirez la fiche de secteur de la prise secteur.

- Premere il tasto on/off ⏻.
- La spia di controllo si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente.



REINIGEN | NETTOYAGE | PULIZIA

- Vor dem Reinigen Multi-Mixer auskühlen lassen.
- Glaskrug mit Manschette vom Motorsockel entfernen und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Glaskrug nach oben abheben.
- Motorsockel und Heizplatte mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Glaskrug und Deckel mit warmem Spülwasser reinigen.
  Vorsicht! Die Schneidmesser sind sehr scharf.
- Keine Flüssigkeit in den Motorsockel eindringen lassen.
- Alle Geräteteile mit einem Tuch abtrocknen.

- Laissez refroidir le Multi-Mixer avant de le nettoyer.
- Retirez le bol en verre et le manche de la base de moteur et tournez-le dans le sens horaire.
- Soulevez le bol en verre.
- Essuyez la base de moteur et la plaque de cuisson avec un chiffon humide. Rincez le bol en verre et le couvercle à l'eau chaude.
  Attention! Les lames de coupe sont très tranchantes.
- Ne laissez pas s'infiltrer de liquide dans la base de moteur.
- Essuyez toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon.

- Prima di pulire il multimixer, farlo raffreddare.
- Rimuovere la brocca di vetro con l'anello di tenuta dalla base del motore ruotandolo in senso antiorario.
- Sollevare la brocca di vetro.
- Pulire la base del motore e la piastra di riscaldamento con un panno leggermente inumidito. Lavare la brocca di vetro e il coperchio con acqua calda.
  Attenzione! Le lame di taglio sono molto affilate.
- Non far penetrare liquidi nella base del motore.
- Asciugare tutti i pezzi dell'apparecchio con un panno.